



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI MÜCVER (TAYLAND)

- 6 kişilik
- 2 diş sarımsak
- 1 adet küçük kırmızı acı biber
- 2 cm'lik bir parça taze zencefil
- 400 gram kadar konserve mısır
- 2 adet yumurta
- 1/4 su bardağı mısır unu
- 2 çorba kaşığı taze kişniş yaprağı (bulamazsanız maydanoz da kullanabilirsiniz)
- Taze çekilmiş karabiber
- 1 çorba kaşığı tatlı chilli sos
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- Kişnişli mayonez için:
- 2/3 su bardağı mayonez
- 1/4 su bardağı limon suyu
- 1/3 su bardağı ince kıyılmış kişniş yaprağı (veya maydanoz)
- 8 adet taze soğan
- Taze kıyılmış karabiber

Sarmısağı dövün. Acı biber ve zencefili de incecik kıyın.

Mısırın yarısı, yumurtalar, mısır unu, kişniş, sarımsak, acı biber, zencefil, karabiber ve chilli sosu robota koyarak 30 saniye kadar karıştırın. Bittiğinde orta boy bir kaba alın ve geri kalan mısırı da ekleyin.

Yağı kızdırın. Karışımdan iki çorba kaşığı kadar alıp, kızgın yağa dökün. Her iki tarafını ikişer dakika ya da altın sarısı renk alana dek kızartın. Bütün karışım bitene dek bu işlemi tekrarlayın. Çıkardığınız mücverleri bir mutfak havlusu üzerinde kurulaşın.

Kişişli mayonez için: Mayonez, limon suyu, kişniş yaprakları ve taze soğanı küçük bir kaba alın. İyice karıştırın. Karabiber ekleyin. Mücverleri kişnişli mayonezle birlikte sıcak veya soğuk olarak servis yapabilirsiniz. Aşçının önerisi: Kişişli mayonezi bir gün önceden hazırlayabilirsiniz. Buzdolabında üzeri kapalı olarak bekleyebilir.

Not: Dilerseniz konserve mısır yerine dondurulmuş mısır taneleri de kullanabilirsiniz. Chilli sosu büyük market ve şarküterilerde bulabilirsiniz.