



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI PİŞİ

1 paket yaş maya
1 su bardağı konserve mısır
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
Kızartma yağı

Maya, su, tuz ve undan yumuşak bir hamur yapılır. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlenir. Sonra mısır katılır, karıştırılır, hamurdan büyük ceviz kadar parçalar alınır, bol sıcak yağda altın rengi kızartılır.