



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OKSUSU SALAD

www.asyagurme.com

420 Gram Konserve Mısır, (veya 1.5 su bardağı kadar)

2 Yemek Kaşığı Soğan, Küçük küpler halinde kesilmiş

1 Yemek Kaşığı Kırmızı Biber, İnce doğranmış

1 Yemek Kaşığı Yeşil Biber, İnce doğranmış

Sosu için:

3 Yemek Kaşığı Light Mayonez

1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker

½ Yemek Kaşığı Esmer Pirinç Sirkesi

½ Çay Kaşığı Tuz

1 Tutam Karabiber

Bir süzgeç yardımıyla konserve mısırların suyunu iyice süzdürün. Uygun şekilde doğranmış soğan ve tatlı biberleri bir tabağa alın.

Bir salata kasesinde mayonez, esmer şeker, esmer pirinç sirkesi, tuz ve karabiberi, şeker eriyene dek çırpılarak karıştırın. Mısırları, biberleri ve soğanı salata kasesine sos karışımının üzerine ilave edin ve iyice karıştırın.

Hazırladığınız tatlı mısır salatasını servis etmeden önce soğuması için birkaç saat buzdolabında bekletin.

