



PATATESLİ MISIR

www.vzug.com

700 g patates, unumsu pişirilmiş
2 koçan mısır, her biri yaklaşık 250 g
2 dal biberiye
1,5 dl sebze suyu
0,5 dl zeytinyağı
Tuz

Patateslerin kabuğunu soyun, küçük küpler halinde doğrayın. Mısır koçanının kabuklarını ve tüylerini temizleyin. Taneleri çıkarın ve patates küpleriyle birlikte bir poşete doldurun. Biberiye ekleyin ve vakumlayın. Torbayı delikli pişirme kabına koyun, soğuk pişirme bölmesine itin. Buharla pişirin. Sebze suyunu kaynatın, patates ve mısırları poşetten çıkarın, ekleyin ve üstüne tokmakla vurun. Zeytinyağı ekleyin ve tuz atın.

