



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR SOSLU MISIR

SuperFresh Mısır ½ paket haşlanmış
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Krem Peynir 125 gram
Süt 3 yemek kaşığı
Sarımsak 2 diş
Servisi için:
Maydanoz 2 dal
Kırmızı Toz Biber

Tereyağını bir sos tenceresine alıp eritin.
Krem peyniri ekleyip karıştırın.
Azar azar eklediğiniz sütle kıvamını açtığınız sosa rendelenmiş sarımsak, tuz ve karabiber ekleyin.
Son olarak SuperFresh Mısır'ları ilave edip kısık ateşte 5 dakika kadar pişirin.
Doğranmış maydanoz yaprakları ve toz kırmızı biber ile süsleyip servis edin.

