



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KOÇAN MISIR

4 adet mısır
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 kase rende kaşar
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un

Mısırlar haşlanır. Yumuşak tereyağı ve tuz iyice çırpılır. Fırçayla mısırların her tarafına sürülür. Her bir yağlı mısır alüminyum folyoya sarılır, tepsiye konur. 200 derece fırında 10 dakika pişirilir. Fırından alınır, folyo karniyarık gibi kesilir. Kaşar, yumurta ve un karışımı 4 mısırın üzerine paylaştırılır. Açık vaziyette tekrar fırına verilir. 10 dakika daha pişirilir.