



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜTLÜ MISIR GARNİTÜRÜ

4 adet taze mısır  
1 çay bardağı süt  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Mısırlar düdüklü tencerede yumuşayana kadar haşlanır. Sonra kenardan bıçak yürüterek tanelere ayrılır. Tanelerin üçte biri robota atılır. Üzerine süt, tereyağı, karabiber ve tuz ilave edilir, şeklini kaybedene kadar çekilir. Çekilmemiş mısır taneleri çukur bir servis kabına konur. Üzerine çekilen sütlü mısır konur ve karıştırılır.

---