



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI MISIR

- 6 adet süt mısır
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 litre su
- 1 çorba kaşığı tuz

Süt mısırları güzelce temizleyip yıkayın. Tencereye suyu ve tuzu ekletip içine temizlenmiş mısırları ekleyin. Yaklaşık 1,5 saat kadar kanamaya bırakın. Dödüklü tencerede dödüğü çıktıktan sonra 15 dakika da pişiyor. Daha sonra mısırları alıp henüz sıcakken üzerine tuzla karıştırdığınız tereyağını sürüp servis tabağına alın. İstenirse üzerine kırmızı pul biber ya da karabiber de serpilebilir.
