



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI SÜT MISIR

5 adet kabuklu mısır koçanları

1 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

Önce tencereye su koyun. Mısırların püsküllerini temizleyin, suyun içine koyup kaynatın. Mısırlar yumuşayınca kadar kaynatın. Daha sonra bir fırın kabına alıp üzerine tereyağı ve tuz serpin. Yağlı kağıtla kaplayın ve fırında 10 dakika daha bekletip sıcak olarak ikram edin.
