



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI SÜT MISIR

6 sü t mısı r
1 çorba kaşı ğı tereya ğı
1 tatlı kaşı ğı tuz
2 litre su
1 tatlı kaşı ğı tuz

Süt mısırları güzelce temizleyip yıkayın. Tencereye mısırları dizin, suyunu koyun. Yaklaşık 1,5 saat kaynamaya bırakın. Dö dük lü tencerede buharı çıktıktan sonra 15 dakikada pişiyor. Mısırları sudan çıkarıp henüz sıcakken üzerine tuzla karış tırdığınız tereya ğını sürüp servis taba ğına alın. İsterseniz üzerine kırmızı pul biber ya da karabiber de serpebilirsiniz.



Foto ğraf "Karmen" tarafından gönderildi. 15.09.2014