



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

MISIR SALATASI



1 Kutu ton balığı konservesi (160 gr.)
1 Su bardağı tane kuru mısır
1 Adet küçük kuru soğan
1 Adet taze yeşil soğan
1 Adet kırmızı et biberi
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım tatlı kaşığı tuz

- # Kuru mısır düdüklü tencerede haşlanır. (Kaynamaya başladıktan sonra 25 dakika)
- # Kuru soğan yarım daire şeklinde doğranır, yarım tatlı kaşığı tuz ile ovulur.
- # Taze soğanın sadece yeşil kısmı ince kıyılır.
- # Kırmızı et biberi küçük kareler halinde doğranır.
- # Haşlanmış mısır, doğranmış kırmızı et biberi, yeşil ve kuru soğan karıştırma kabına konur. Üzerine ton balığı konservesi ve kırmızı pul biber eklenir.
- # Bütün malzemeler ezilmeden karıştırılır. (Konserve balığın yağı salata için yeterlidir.)
- # Servis tabağına alınır, servise sunulur.

Not: Zamandan kazanmak için 250 gramlık mısır konservesi kullanılabilir. Ayrıca konserve ile yapılan mısır salatası daha lezzetli olur.