



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Maishappen

Mısırlı Lokma



1 ½ Gläser Maiskörner
1 Ei
1 ½ Gläser Mehl
1 Glas Milch
1 Teeglas Karbonat
1 Teeglas Salz
Zum Braten:
2 Gläser Öl

- # Maiskolben kochen und mit dem Messer den Mais vom Kolben abstreifen. Etwa 1 ½ Gläser Maiskörner abschneiden.
- # In einer tiefen Schale Ei und Milch verquirlen. Gesiebtes Mehl, Karbonat und Salz einstreuen. Mit einem Schneebesen oder Mixer bearbeiten bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.
- # In diese Mischung als letztes die Maiskörner unterrühren, währenddessen Öl in eine Pfanne geben und erhitzen.
- # Den Löffel nassen und von der Maismischung einen Löffel entnehmen und in das erhitze Öl hineinlegen.
- # Die Happen rosarot braten und auf einen Tuch herauslegen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Wenn bei der Zubereitung Mais aus der Dose verwendet wird, dann sollte die Flüssigkeit sehr gut abgetropft werden.