BAHARATLI PATLAMIŞ MISIR

1 çay bardağı cin mısır
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
1 çat kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı toz zencefil

Önce mısır buzdolabına konur, 2 saat bekletilir. (bu işlem mısırların daha iyi kabarmasını sağlar) Tencereye sıvıyağ, mısır, tuz, toz biber, kimyon ve zencefil konur, karıştırılır. Kapağı kapatılır. Hızlı ateşe yerleştirilir. Yaklaşık beş dakika sonra ocaktan alınır.

© lezzetler.com tarif no:118426 • adı:Baharatlı Patlamış Mısır • gönderen:sarı kafa • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:33