



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAO VE ÇİLEKLİ MISIR PATLAKLARI

Kakaolu Mısır Patlağı:

8 Bardak Patlamış Mısır

4 Çay Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)

2 Yemek Kaşığı Tereyağı (36g)

4 Çay Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (8g)

½ Çay Kaşığı Tarçın

Çilekli Mısır Patlağı:

8 Bardak Mısır Patlağı

Çilek (300g)

4 Çay Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (8g)

2 Yemek Kaşığı Tereyağı (36g)

Servis için:

Pakmaya Çikolatalı Sos

Derin ve geniş bir tavada, tereyağını eritin, mısır patlakları ilave edin.

Üzerine kakao ve şekeri ilave edip karıştırın. Üzerine tarçın serpiştirin.

Çilekli sos için, çilekleri yıkayıp temizleyin, doğrayıp öğütücüde pudra şekeri ile birlikte çekin.

Derin ve geniş bir tavada mısır patlakları ve tereyağını ısıtıp, üzerine çilekli sosu döküp, karıştırın.

Kakaolu ve çilekli mısır patlağınız servise hazır

Pakmaya Çikolatalı Sos ile harika bir bitiriş yapabilirsiniz.

