KAŞAR PEYNİRLİ PATLAMIŞ MISIR

2 çay bardağı cin mısır
3 çorba kaşığı zeytinyağı
150 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye yağı dökün ve içine üç adet mısır ekleyip kapağını kapatın. Mısırlar patlayınca diğer mısırları içine ilave ederek karıştırın. Altını kısıp mısırların patlamasını bekleyin. Patlayan mısırları fırın tepsisine koyup üzerine kaşar peyniri, pul biber ve tuzu ekleyip 170 derecedeki fırında, peynirler eriyinceye kadar tutun.

© lezzetler.com tarif no:85183 • adı:Kaşar Peynirli Patlamış Mısır • gönderen:esile • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:03