



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR PUFLARI

<https://www.lezzetsirri.com>

1 ölçü mısır turtası malzemesi
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ

Aynı mısır turtası malzemesini hazırlayın. Tavada sıvıyağı ve tereyağını birlikte kızdırın. Mısır karışımınızdan çorba kaşığı ile tepeleme alıp, kızgın yağa atın. Altı kızarınca çevirip üst kısmını da kızartın ve iki tarafı kızarmış olan Mısır Puflarını kağıt peçete üzerine çıkararak fazla yağını alın. Sıcak sıcak yanında Portakal ve Hardal Soslu Salata ile servis yapın.