SARIMSAKLI PATLAMIŞ MISIR

1 çay bardağı mısır
1 çay kaşığı sarımsak tozu
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Mısır, sarımsak tozu, toz kırmızı biber ve tuz iyi bir şekilde harmanlanır. Buzdolabına konur ve bir saat kadar soğutulur. Süre sonunda tencere ayçiçek yağı konur ve soğumuş karışım bırakılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta-kısık ateşe konuma yerleştirilir. Bütün mısırlar patlayana kadar ateşte tutulur. (patlama sesi kesilince bütüm mısırlar açılmış demektir.) Ateşten alınır ve servis kasesine boşaltılır.

© lezzetler.com tarif no:131866 • adı:Sarımsaklı Patlamış Mısır • gönderen:zehra mardin • indirme tarihi:16.04.2024 - 18:54