



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

3 SOSLU PATLAMIŞ MISIRLAR (İTALYA)

2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
175 g mısır
Taze otlu sos:
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 diş sarımsak
1 çorb kaşığı kıyılmış taze aromatik otlar
2 tatlı kaşığı taze rendelenmiş parmesan peyniri
Baharatlı sos:
1 tatlı kaşığı hardal tozu
1 tatlı kaşığı salça
1/2 tatlı kaşığı acı biber sosu
1 çorba kaşığı süzme bal
1 çorba kaşığı susam
Curry'li sos:
1 tatlı kaşığı köri
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı süzme bal
1 çorba kaşığı yağsız yoğurt

Kokulu ot sosunu hazırlamak için tereyağını küçük bir tencerede eritip, sarımsağı, taze aromatik otları, Parmesan peynirini ekleyin. Sürekli karıştırarak 1 dakika pişirip, tencereyi ateşten alın ve bir kenara bırakın. Baharatlı sosu hazırlamak için küçük bir tencereye hardalı salçayı, acı biber sosunu ve balı koyup, karıştırın. Tencereyi ateşe oturtup, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Köri sosu hazırlamak için küçük bir tencereye curry'yi zerdeçalı, limon suyunu, balı koyup karıştırın. Tencereyi ateşe oturtup, sürekli karıştırarak bir taşım karıştırın. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, karışıma yoğurdu ekleyerek, karıştırdıktan sonra bir kenara bırakın.

Soslar henüz sıcakken ayçiçek yağın kalın dipli büyük bir tavaya koyup, ısıtın. Isınınca mısırları koyup, tavanın üstünü örtün. Tavayı kısık ateşte 2 - 3 dakika sürekli sallayarak mısırları patlatın. Tavayı ateşten alıp.

Patlamamış mısırlar, bir kaşıkla alarak atın. Patlamış mısırlar, üçe bölüp, her üçte birlik bölümü ayr, ayrı sos tencerelerine katın ve mısırlar soslara iyice bu anana kadar karıştırın. Patlamış mısırları ayrı ayrı kâselere aktarın, sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Patlamış Mısır için tıklayın](#)