



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI MISIR ŞEKERİ

- 1 ay bardağı cin mısır
- 1 adet kare çikolata
- 1 orba kaşığı margarin
- 1 kahve fincanı süt
- 2 orba kaşığı pudra şekerı
- 2 orba kaşığı ayçiçek yağı

Tencereye ayçiçek yağı ve mısırlar konur, kapak kapatılır. Kısık ateşte kapağını açmadan patlama sesleri duyularak patlatılır. Bu arada çikolata, şeker, süt ve margarin küçük bir tavaya konur, kısık ateşte eritilir. Patlamış mısırlar maşayla bu karışımaya batırılır çıkarılır, yağlı kağıdın üzerine dizilir. Kuruyunca servise sunulur.
