



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRİTTO İLE MISIR PATLATMAK

1,5 ay bardağı (100 g) Mısır

Yarım tatlı kaşığı Sıvı yağ

Tuz

Sadece 1,5 ay bardağı mısır ile tüm aileyi mutlu edebilirsiniz. Yapmanız gereken ise 1,5 çay bardağı mısıra yarım tatlı kaşığı sıvı yağı dökmek ve tüm mısırlar yağ ile kaplanana kadar hafifçe karıştırmak. Sonra Fritto'nun kapağını açıp mısırları içine yerleştirin, mısırları yerleştirdikten sonra kapağını iyice kapatın.

n ısıtma yapmanıza gerek olmadan Arçelik Gurme fırının içinde bulunan Fritto gözüne yerleştirin. Alt-st ısıtmalı ve fan destekli programda, 220 C derecede 15-20 dakika patlamaya bırakın. Mısırnızın cinsine göre arada patlamayan mısırlar olabilir, ancak 25 dakikadan fazla fırında tutmayın. Yoksa mısırlarınız kararabilirler. Mis gibi patlamış mısırlarınızı dilediğiniz gibi tuzlayıp afiyetle yiyebilirsiniz.

