



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İTALYAN USULÜ PATLAMIŞ MISIR

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1/2 su bardağı cin mısır  
1,5 yemek kaşığı zeytinyağı  
1/2 çay kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen  
3-4 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Yağı dökün ve ardından mısırı döküp patlatın.  
Ayrı bir kapta tuz, fesleğen, sarımsak ve zeytinyağını karıştırın.  
Patlayan mısırın üzerine ilave edin ve güzelce karıştırın.

