



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ PATLAMIŞ MISIR

150 gr margarin
1 su bardağı kurutulmuş mısır
1,5 su bardağı toz esmer şeker
2 yemek kaşığı kaşığı su
1 tatlı kaşığı vanilya
Yarım çay kaşığı tuz

Büyük boy tencereye yağı alıp kızdırın. Mısırları tencereye ekleyip patlatın. Patlayan mısırları büyük bir kâseye alın. Karamelini hazırlamak için esmer şeker, sana yağı su, vanilya ve tuzu orta boy bir tencereye alın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak karamel kıvamına gelene kadar kaynatın. Karameli ocaktan indirip hafif ılınması için bekletin. ılınmış karameli patlamış mısırların üzerine döküp harmanlayın. Oda sıcaklığında soğutup servis yapın.
