



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ PATLAMIŞ MISIR

<https://yemek.name>

1/2 bardak mısır
4 yemek kaşığı margarin veya tereyağı
1/2 su bardağı şeker
1/2 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı mısır şurubu (isteğe bağlı olarak eklenebilir)
Tuz

Fırını 150 dereceye ayarlayın. Fırın tepsisini fırın kağıdı veya folyo ile kaplayın. Mısırları tuz eklemenden birkaç kaşık zeytinyağı ekleyerek patlatın. Ayrı bir tencerede margarin,şeker,su,tuz ve mısır şurubunu sürekli karıştırarak kaynatın. Şurubu kaynadıktan hemen sonra patlamış mısırların üzerine dökün ve mısırlara iyice yedirmeye çalışın. Mısırları fırın tepsisine yayın ve ara sıra karıştırarak 40 dakika fırında pişirin.

