



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ MISIR PATLAKLARI

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 ay bardağı cin mısırı
- 1 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 orba kaşığı su
- 2 orba kaşığı renkli pasta şekeri
- 2-3 dal nane
- 3 orba kaşığı toz şeker

İçine zeytinyağı koyduğunuz büyük bir tencereyi ocağa oturtun. 2-3 adet mısıır tanesini tencereye atın. Mısıırlar patlayınca tüm mısıırı tencereye koyun. Arada bir tencereyi sallayarak mısıırları patlatın. Ayrı bir tencereye toz şeker ve suyu koyun. Orta ateşte toz şeker köpürünceye kadar pişirip karamel hazırlayın. Ocaktan alın ve iki dakika karıştırarak soğutun. Karameli ve pasta şekerini mısıırların üzerine döküp karıştırın. Arzuınıza göre kaplara alıp soğutun. Nane yaprakları ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

