



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ PATLAMIŞ MISIR

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

Yarım su bardağı mısır
Yarım su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı tereyağı

Mısır tanelerini kısık ateşte hafif kavuruyoruz. Ardından kapağını kapatıp patlamalarını bekliyoruz. Arada bir tavayı sallamayı ihmal etmiyoruz. Patlayan mısırları derin bir kaseye alıyoruz. Aynı tavanın içine toz şekeri ekliyoruz. Altını kısık şekerin erimesini bekliyoruz. Eriyince tereyağını ekliyoruz. Karameli, patlamış mısırların üzerine döküp hepsini harmanlıyoruz. Servis ediyoruz.

