



KARAMELİZE PATLAMIŞ MISIR

- 1 bardak mısır
- 1 bardak toz şeker
- 1 kaşık tuz
- 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- ¼ su bardağı esmer toz şeker

Derin bir teflon tencerenin içini 2 çorba ayçiçek yağ ekleyin. 1 bardak mısırı küçük bir kase içersine alın ve 1 bardak toz şekeri üzerine dökerek şekeri ve mısır taneleri güzelce harmanlayın.. Şekerlediğiniz mısır tanelerini tencereye dökün ve içindeki ayçiçek yağı ile karıştırın. 1 tatlı kaşığı tuzu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Mısırlar patlamaya başlayınca üzerine esmer toz şekerleri serpiştirip patlatmaya devam edin. Tüm mısır taneleri patladıktan sonra mısır kovalarınıza ya da kaselere alarak servis edebilirsiniz.

