



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ PATLAMİŞ MISIR

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

1/2 su bardağı mısır taneleri
1/2 su bardağı toz şeker
1/4 su bardağı tereyağı veya margarin
1/4 su bardağı bal veya mısır şurubu
1/2 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı kabartma tozu
Vanilya özütü veya vanilya ekstraktı (isteğe bağlı)

Bir tencerenin içine tereyağı, bal veya mısır şurubu, toz şeker ve tuzu koyun. Orta ateşte karışımı sürekli karıştırarak eritin.

Karışım kaynamaya başladığında, kabartma tozunu ekleyin ve devamlı karıştırarak 3-4 dakika daha kaynatın. Karışımın rengi hafifçe koyulaşacak ve karamel kıvamına gelecektir.

Ocağın altını kapatın ve isteğe bağlı olarak vanilya özütü veya vanilya ekstraktı ekleyin. Karıştırın.

Başka bir tencerede mısır tanelerini patlatın. (Eğer mikrodalgada patlatıyorsanız, 1/2 su bardağı mısır tanelerini bir kaseye koyun, üzerini kapatacak şekilde streç film serin ve yüksek güçte 2-3 dakika patlatın.)

Mısır taneleri patladıktan sonra, karamelli karışımı üzerlerine dökün. Hızlıca spatula veya kaşık yardımıyla karıştırın, karamelin mısırın her tarafına eşit şekilde yayılmasını sağlayın.

Karamelli patlamış mısırı yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye veya fırın teline yayın. Biraz soğuduktan sonra parçalara ayırın ve servis yapın.

