



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARAMELLİ MISIR PATLAKLARI

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

Mısırları zeytinyağı koyduğunuz buyk bir tencerede, arada bir tencereyi sallayarak patlatın. Toz Őeker ve suyu, toz Őeker köpürünceye kadar piŐirip karamel hazırlayın. Ocaktan alın ve iki dakika karıŐtırarak soğutun. Karameli ve pasta Őekerini mısırların üzerine döküp karıŐtırın. Nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.



Fotođraf "hekim hanım" tarafından gönderildi. 23.01.2020