



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ PATLAMIŞ MISIR

<https://www.haberturk.com>

1 ay bardağı mısır
2 yemek kaşığı sıvı yağ (tercihen ayçiçek yağ)ı
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı su
Bir tutam tuz

Öncelikle tencerenize sıvı yağ dökün ve orta ateşte yağ ısıtın. Yağ hafif ısındıktan sonra mısırları tencereye ekleyin ve tencerenin kapağını kapatın.

Mısırlar patlamaya başlayınca tencereyi arada sırada sallayarak tüm mısırların eşit şekilde patlamasını sağlayın. Mısırların patlama sesleri azaldığında, tencereyi ocaktan alın ve kapağını açarak soğumaya bırakın.

Karameli hazırlamak için ayrı bir küçük tencere ya da tavaya şekerini koyun ve üzerine yarım su bardağı su ekleyin. Şekerini kısık ateşte erimeye bırakın ve karıştırmamaya özen gösterin; aksi halde karamel kıvam almayabilir.

Şeker yavaş yavaş erirken, karamel renk alana kadar dikkatlice izleyin. Şeker tamamen eridiğinde ve karamel rengi aldığı anda, içine tereyağını ekleyin ve bir tutam tuz ilave edin. Tereyağı karamelin içinde eriyene kadar karıştırm.

Patlamış mısırları geniş bir karıştırm kabına alın ve üzerine hazırladığınız sıcak karameli dökün. Hızlı bir şekilde mısırları karamel ile harmanlayarak her tanenin karamelle kaplanmasını sağlayın.

Bu işlemi yaparken dikkatli olun, çünkü karamel oldukça sıcaktır ve mısırları kaplamak için hızlı hareket etmeniz gerekir. Karamelli mısırları yayararak birkaç dakika soğumaya bırakın; bu süre zarfında karamel sertleşip mısırların üzerinde çıtır bir doku oluşturmaktadır.

