



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PATLAMIŞ MISIR

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

Yarım su bardağı mısır
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay bardağı krema

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 kısıyoruz. Şekerin erimesini bekliyoruz. Eriyince krema ekliyoruz. Karameli, patlamış mısırların üzerine döküp hepsini harmanlıyoruz.
