



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PATLAMIŞ MISIR

50 gr margarin  
1 bardak mısır  
1 tatlı kaşığı tuz

Geniş bir tencereyi orta hararetli ocağa alın. Margarinin erin mısırları ekleyin. Kısık ateşte karıştırarak kavurun. Tencerenin kapağını kapatın. Ocağın hararetini yükseltin. Sürekli tencereyi sallayarak mısırları patlatın. Margarinle patlayan mısırlar sıvı yağdan daha lezzetli oluyor.

