



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLAMIŐ MISIR

2 yemek kaőığı sıvı yağ
4 yemek kaőığı cin mısır
Tuz

Ocak yüksek ateőte açılır, tencere üzerine konulur.

Sıvı yağ katılır, tuz ilave edilir.

Mısır taneleri de konulur tencere biraz sallanır.

1 dk bekleyin ve tencereyi sallamayı devam edin.(kaşık kullanmayın)

Bir iki tane mısır patlayınca, tencerenin kapağını kapatın.

2-3 defa daha tencereyi sallayın bırakın.

Mis kokulu patlamıő mısırlarınız hazır.

Not: Mısır patlatma iőlemini yaparken teflon tava kullanabilirsiniz. Tuz ile birlikte istediğiniz baharatlardan da kullanabilirsiniz. Acı sevenler için pul biberli bir őekilde mısır patlatmakta güzel bir tercih olacaktır. Sıvı yağ yerine margarin kullanarak da mısırlarınızı patlatabilirsiniz.

