



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLAMIŞ MISIR

1 ay bardağı cin mısır

Zeytinyağı

Tuz

Evimizdeki ince tabanlı derin bir tencereyi orta ısıda ocağın üzerine yerleştirelim. 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve mısırlarımızı ekleyelim. Tahta kaşıkla karıştırıp, mısırlar yağı ile buluşana kadar kapağını açık turalım. 1 çay kaşığı tuzu koyup ocağın ısısını bir miktar daha artırıp tenceremizin kapağını kapatalım. Ara sıra tencereyi sallayalım ama asla kapağını açmayalım. Bir süre sonra tenceremizden patlama sesleri ve mısır kokusu gelecektir. Sesler kesilince ocağı kapatıp, kapağını açabiliriz. Tepeleme koca tencere patlamış mısırımız hazırdır. Sonrasında da tencerede bırakmadan çukur bir kaba boşaltıyoruz. Ya da piyasada patlamış mısır için çok şık puantiyeli karton bardaklarla ikram edilebilir.

