



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLAMIŞ MISIR

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Kurutulmuş mısır tanelerinin özel makinelerinde veya ev tipinde tencerelerde ateş üzerinde patlatılması sonucu meydana gelen yiyeceğin genel adıdır. Günümüzde yaygın olarak mısırdan yapılan popcorn kullanılır. Tuzlu ya da tuzsuz olarak üretilebilir. Piringten yapılan çeşidine piring patlağı denilir.

Patlamış mısır nasıl patlıyor?

Patlayan mısırın gizemini oluşturan iki faktör vardır: Mısır tanesinin içinin çok güzel bir ısı geçiş özelliği ve müthiş bir mekanik mukavemete, yani sağlamlığa sahip kabuğudur.

Kalın kabuk ısıtıldığında, tanenin içi de süratle ısınır ve içindeki su, basınçlı bir su buharı oluşturur. Isınma süresince gittikçe artan bu basınç, sonunda kalın kabuğun adeta infilak ederek yırtılmasına yol açar. Tane ilk boyutundan yaklaşık 30 misli büyür, içi dışına gelir, yani tanenin içindeki yumuşak kısım dışarı çıkarak yenilebilir kısmı oluşturur.

Hazırlığı:

Sipariş alırken, misafire popcornu tuzlu ya da tuzsuz olarak nasıl istediği sorulur.

İsteğe göre mısır özel makinesinde patlatılır.

Kuruyemiş, cips ve patlamış mısır tabağı aynı tabaktır.

Servisi:

Popcorn küçük bir kaseye konarak servis yapılır. Popcorn içeceği ile birlikte misafirin sağından servis edilir.

