



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI PATLAMIŞ MISIR

- 1 ay bardağı mısır
- 1 ay kaşığı sarımsak tozu
- 1 ay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 orba kaşığı ayçiçek yağı

Mısır, sarımsak tozu, toz kırmızı biber ve tuz iyi bir şekilde harmanlanır. Buzdolabına konur ve bir saat kadar soğutulur. Süre sonunda tencere ayçiçek yağı konur ve soğumuş karışım bırakılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta-kısıık ateşe konuma yerleştireilir. Bütün mısırlar patlayana kadar ateşte tutulur. (patlama sesi kesilince btm mısırlar açılmış demektir.) Ateşten alınır ve servis kasesine boşaltılır.
