



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU PATLAMIŞ MISIR

<https://www.aksam.com.tr>

¾ su bardağı cin mısır  
1 yemek kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı sebze çeşni  
4 yemek kaşığı ayçiçek yağı  
1 tatlı kaşığı kekik

İnce tabanlı tencereye 3 yemek kaşığı ayçiçek yağı eklenir. Ardından mısırlar ilave edilir ve kapağı kapatılarak patlatılır. Mısırlar patlamaya başladığında tencerenin kapağı açılmadan sağa ve sola doğru hareket ettirilir. Devamında derin bir tencereye ayçiçek yağı eklenir. Üzerine baharatlar ve sebze çeşnisi ilave edilir. Tencere ocağa alınır ve kısık ateşte 2-3 dakika kadar ısıtılır. Ardından tencere ocaktan alınır ve ısınan baharatlarla patlamış mısırlar iyice karıştırılır. Devamında hazırlanan soslu patlamış mısır tarifi afiyetle tüketilebilir.

