



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI PATLAMİŐ MISIR

<https://yemek.name>

1/3 bardak mısır
1/2 tatlı kaőığı tarçın
1 imdik muskat
1 yemek kaőığı margarin ya da tereyağı
2 yemek kaőığı akçaağaç őurubu ya da bal

Bir tavada yağı eritin ve içine akçaağaç őurubunu yahut balı ekleyip karıőtırın ve yine tuzsuz olarak patlatmış olduğunuz mısırların üzerine dökün.

Biraz karıőtırıp tarçın ve muskat karıőımını da ekleyip servise sunabilirsiniz.

Tarını azar azar katıp oranını damak tadınıza göre azaltıp altabilirsiniz.

