



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI VE BİBERLİ PATLAMIS MISIR

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

200 gr. mısır
100 ml. sıvı yağ
2 tatlı kaşığı tarçın veya 2 çay kaşığı toz kırmızı biber
1-2 tutam tuz

Derin tencereye sıvı yağı koyun. Tarçının veya kırmızı biberin yarısını, mısırı ve tuzu ilave ettikten sonra, tencerenin kapağını kapatın. Mısırlar patlamaya başlayana kadar ocağı harlı ateşte tutun, patlamalar hızlanınca ise kısık ateşte devam edin. Patlamalar durunca tencereyi ateşten alın, tarçının veya biberin kalan bölümünü ilave edin.

