



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATLAMIŞ MISIR



1 Su bardağı kuru mısır
2 Çorba kaşığı aıek yağı
Yarım tatlı kaşığı tuz

- # Küçük kapalı bir tencereye bütün malzemeler konur, karıştırılır, mısırların mümkün olduğunca tencere tabanında yayılması sağlanır.
- # Tencerenin kapağı kapatılır, harlı ocak ateşine konur, tencereden yağ kızarma sesi gelince kapağını açmadan, tencere sallanır.
- # Mısırlar patlamaya başlayınca kesinlikle kapak açılmaz, patlama sesleri kesilince olmuş demektir, ocak kapatılır.
- # 5 dakika sonra kapak açılır, bir hafta boyunca tüketilebilir.

Not: Kuru mısırı patlatmadan önce buzdolabında en az 2 saat bekletmek patlamış mısırların daha iyi açılmasını sağlar.