

Baharatlı Mısır Bardak

Toplam 18 dk

Hazırlık - Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~160 kcal

Açılış 3/10

Tereyağı, mısır taneleri ve baharatla karıştırdığımız sıcak mısır bardağında zengin ve canlı bir atıştırmalıktır.

Malzemeler

- 500 gr Mısır taneleri
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.5 tatlı kaşığı Toz kırmızı biber

Yapılışı

- Mısır tanelerini kaynar suda 4-5 dakika ısıtın.
- Tereyağı mısır taneleriyle ertecek şekilde üzerine ekleyin.
- Lime suyunu ve toz kırmızı biberi mısır tanelerine yedirin.
- Karıştırdıklarına paylaştırdığınız kadar hafifçe karıştırın.
- Atıştırmaları sıcak halde servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır tanelerini kaynatmayıp taneler bardakta daha iyi doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Bardağın üstüne lime sıkıp servis olarak sunun.

Alerjenler

Süt