

Baharatlı Patlamış Mısır

Toplam 12 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 7 dk

4 kişilik

Kolay

~110 kcal

Açılış 13/10

Ev sinema gecesine füme paprika, sarımsak ve limon kabuğuyla daha canlı bir patlamış mısır.

Malzemeler

- 100 gr Mısır tanelisi
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı Füme paprika
- 1 çay kaşığı Sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu

Yapılışı

- Mısır yağla kapalı tencerede patlatın.
- Baharat ve limon kabuğunu ekleyin.
- Tencereyi sallayarak kaseye alın.

PÜF NOKTASI

Baharat mısır cakkere ekleyin; yağla birlikte yüzeye tutunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseye alın, bekletmeden servis edin.