

# Baharatlı Mısır Bardak

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~160 kcal

Açılış 3/10

Tereyağı, mısır taneleri ve baharatla karıştırdığımız mısır bardakları zevce canlı bir atıştırmalıktır.

## Malzemeler

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

## Yapılı

- Mısır tanelerini tuzlu suda 5 dakika ısıtın.
- Tereyağı, mısır taneleri karıştırılarak parlak olana kadar 1 dakika çevirin.
- Lime suyu ve toz kırmızı biberi ekleyip bardaklara paylaştırın.
- Bardakları servis edin, tereyağı donmadan baharat yüzeye tutunur.

### PÜF NOKTASI

Mısır tanelerini kaynatmayıp ıncı taneler bardakta daha iyi doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bardakları üstüne lime sıkıp servis edilerek sunun.

## Alerjenler

Süt