

# 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 Mısıra
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı Füme paprika
- 1 çay kaşığı Sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu

## Yapılış

1. Ayçiçek yağı tencerede orta ateşte 2 dakika ısıtın.
2. Mısıra ekleyip kapağı kapatın ve patlama sesi seyrelece kadar 4 dakika pişirin.
3. Füme paprika, sarımsak tozu ve limon kabuğunu sıcak mısıra karıştırın.
4. Tencereyi sallayın baharatları patlamış mısıra kaseye alın.

### PÜF NOKTASI

Baharatları sıcak kaseye ekleyin; yağla birlikte yüzeye tutunur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaseye alın bekletmeden servis edin.