

Lezzet dolu bir füzyon: Kırmızı biberli, sarımsaklı, tuzlu karamelli patlamış mısır

toplam süre **15 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 5 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.845 kJ / 680 kcal

Yağ: **25,7 gr** Protein: **8,6 gr**
Karbonhidrat: **105 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

3 yemek kaşığı	kolza yağı
100 gr	cin mısır
4 yemek kaşığı	tereyağ
2 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
0,5 tatlı kaşığı	sarımsak tozu
0,5 tatlı kaşığı	kırmızı biber tozu
0,25 tatlı kaşığı	kırmızı pul biber
1 yemek kaşığı	rendelenmiş Parmesan peyniri (tercihe bağlı olarak)
50 ml	su
150 gr	şeker

HAZIRLANIŞ

Adım 1

3 yemek kaşığı kolza yağı - **100 gr** cin mısır
Kolza yağını kalın tabanlı bir tavada ısıtın. Mısır tanelerini ekleyin ve tavanın kapağını kapatın. Mısırların tamamı patladığında onları iki kaseye bölün.

Adım 2

2 yemek kaşığı tereyağ - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,5 tatlı kaşığı** sarımsak tozu - **0,5 tatlı kaşığı** kırmızı biber tozu - **0,25 tatlı kaşığı** kırmızı pul biber - **1 yemek kaşığı** rendelenmiş Parmesan peyniri (tercihe bağlı olarak)
Hazırlık (ekşi seçenek):

Tereyağını bir tencerede eritin, ardından Kikkoman Soy Sauce ve baharatları (sarımsak, biber ve kırmızı pul biber) ekleyin. Karışımı patlamış mısır kaselerinden birinin üzerine dökün, Parmesan peynirini ekleyin ve patlamış mısırın baharatlarla kaplanması için iyice karıştırın.

Adım 3

50 ml su - **150 gr** şeker - **2 yemek kaşığı** tereyağ - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Hazırlık (tatlı tuzlu seçenek):

Karameli hazırlamak için şekeri ve suyu bir tencereye dökün. Karıştırmadan çözünene kadar ısıtın. Şekeri eşit şekilde dağıtmak için tavayı yavaşça çevirin. Altın rengi olunca tereyağı ve Kikkoman Soy Sauce'u ekleyin. Karıştırın ve diğer patlamış mısır kasesinin üzerine dökün.

Adım 4

Karamelli patlamış mısırı yağlı kağıtla kaplı büyük bir fırın tepsisine yayın. Sertleşmesini bekleyin, ardından parçalara ayırın ve kaseye geri koyun.

Her iki patlamış mısır tarifini de atıştırmalık olarak yanınızda bulundurabilir, pikniklerinizi renklendirebilirsiniz!