

Esquites

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 10 dk

Esquites, mısır ve baharatla tavada çevirerek sokak usulü ekşi, hafif kremalı bir Meksika atıştırması yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı mısır
- 15 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 2 yemek kaşığı Peynir

Yapılışı

1. Mısırları tereyağında hafif renk alana kadar 6-8 dakika çevirin.
2. Lime suyunu ve pul biberi ekleyip 1 dakika daha karıştırın.
3. Mısırlara peyniri üstüne serpin.
4. Esquites'i sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısırları tavada hafif kızartarak sokak usulü aromayı belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük bardakta, lime ve peynirle sıcak olarak servis edilebilir.

Alerjenler

Süt