

# Santiago Humitas

Toplam 75 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 15/10

Humitas, taze mısır fesleğen, soğan ve sütlü harç mısır yaprağına sarımsaklı sosla pişirilen Şili yaz klasiğidir.

## Malzemeler

- 10 adet Taze mısır
- 20 adet Mısır yaprağı
- 15 yaprak Fesleğen
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 0.3 su bardağı Süt
- 1 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 3 litre Su

## Yapılışı

1. Mısır yapraklarını 10 cm geniş olanları paket için saklayın.
2. Taze mısır tanelerini koçandan kesip fesleğenle iri püre yapın.
3. Kuru soğanı sıvı yağda 5 dakika yumuşatın kırmızı biberi ekleyin.
4. Mısır püresi, süt, toz şeker, tuz ve soğanı karıştırın; harç yaprağının içinde yayılmayacak kadar yoğun kalsın.
5. İki mısır yaprağına harcı yerleştirip harç ortasına koyun ve paket gibi bağlayın.
6. Humitasları tuzlu kaynar suda 25 dakika pişirin, yapraklar harçta kalsın.
7. Paketleri süzüp 5 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Mısır yapraklarını 10 cm geniş olanları paketler kaynar suda açılmadan pişer.

### SERVİS ÖNERİSİ

Domates salatası ve yeşil biber ve isteğe göre az şekerle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

