

Santiago Misirli Pastel de Choclo

Toplam 69 dk Hazırlama 24 dk · Pişirme 45 dk 6 kişilik Orta ~455 kcal

Şili usulü misirli pastel de choclo, kıymalı harçtatlı mısır püresiyle kaplayıp fırında tatlı renkli bir ana yemeğe dönüştürür.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 4 su bardağı Tane mısır
- 0.5 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 0.3 su bardağı Zeytin

Yapılış

1. Soğan tavada 5 dakika yumuşayana kadar pişirin.
2. Kıymayı ekleyip 8 dakika rengi dönene kadar kavurun.
3. Mısır ve sütü blenderdan geçirip koyu püre yapın.
4. Kıymalı harçta kızartın ve zeytin ve yumurta ekleyin.
5. Mısır püresini üstüne yayın ve 190°C fırında 30-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Mısır püresini koyu tutmak fırında düzgün kabuk oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Süt Yumurta