

# Tamal en Cazuela

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~350 kcal

Açılış 16/10

Küba tencere tamali mısır ve domatesli harc tek kapta kremamsı bir yemeğe çevirir.

## Malzemeler

- 5 adet Taze mısır
- 350 gr Dana kıyma
- 3 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber

## Yapılış

- Taze mısır tanelerini ayırıp blenderda iri püre haline getirin.
- Dana kıymayı tavada renk alana kadar kavurun.
- Doğranmış domates ve yeşil biberi kıymaya ekleyip 5 dakika pişirin.
- Mısır püresini güveç kabına yayıp üstüne kıyma harcını yerleştirin.
- Yemeği 190°C fırında 30 dakika pişirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tuzlamayı pişirmeden hemen önce yaparken tuz et suyunu dışarı çekerek ve kavurmayı zorlaştırmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekmeğe ve yanına nevsim yeşillikleriyle derin tabakta verin.