

Tamale

Toplam 135 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 75 dk 8 kişilik Zor ~320 kcal Açılış 15/10

Meksika'nın mısır hamurlu buharda pişen paketi, tavuk dolgusu ve mısır yaprağıyla hazırlanır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Masa harina
- 2 su bardağı Tavuk suyu
- 2 su bardağı Haşlanmış tavuk
- 16 adet Mısır yaprağı
- 0.5 su bardağı Yağ

Yapılış

1. Mısır yaprakları 30 dakika sıcak suda bekletin.
2. Masa harina, tavuk suyu ve yağ yoğurun.
3. Hamuru yaprağa yayıp tavuk ekleyip sarın.
4. Tamale paketlerini 75 dakika buharda pişirin.

PÜF NOKTASI

Mısır yaprakları sıcak suda 30 dakika bekletin; sararken kırılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Salsa veya ekşi kremayla servis edin.