

# Arroz con Elote

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 5/10

Arroz con elote, pirinci mısır ve kişnişle pişirerek tane tane, hafif tatlı ve Meksika sofrasına uygun bir pilav sunar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Mısır taneleri
- 1 adet Soğan
- 0.3 demet Kişniş
- 2.5 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Pirinci yıkayın, fazla nişasta pilav yapıştırmamasın.
2. Soğan ve pirinci yağda 4 dakika tane tane kavurun.
3. Mısırları, tuz ve sıcak suyu tencereye ekleyin.
4. Pilavı 4 dakika kısıkte pişirin.
5. Ocaktan alıp 10 dakika dinlendirin, mısır buharla yumuşasın.

### PÜF NOKTASI

Pirinç kavurarak başlatmak pilavı tane tane kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kişniş serpip yanındaki dilimiyle sıcak pilav olarak sunun.