

Cajun Mısır Cerezi

Toplam 20 dk

Hazırlık · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 3/10

Kavrulmuş mısır taneleri Cajun baharatıyla acımsı bir kase atıştırılabilir.

Malzemeler

- 400 gr Haşlanmış mısır
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Louisiana baharatı
- 1 adet Lime

Yapılış

1. Haşlanmış mısır kapağıyla kurulağı tavada buhar yapması için.
2. Zeytinyağı ile geniş tavada 1 dakika ısıtın.
3. Mısıra yayarak 10 dakika ara ara karıştırarak kavurun.
4. Louisiana baharatı ekleyip 2 dakika daha çevirin.
5. Lime suyunu sıcak mısır cerezini sıcakta da 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısıra yayarak kavurun; buhar yerine çiyüzey oluşur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk içecek yanında servis edin.