

# Elote

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 3/10

Meksika sokak mısır közlenmiş koçan mayonez, peynir, lime ve acı toz kaplanmış halidir.

## Malzemeler

- 4 adet Mısır koçan
- 4 yemek kaşığı Mayonez
- 100 gr Beyaz peynir
- 1 adet Lime
- 1 çay kaşığı Acı toz biber

## Yapılışı

1. Mısır koçanları temizleyip ızgaraya orta yüksek ateşe hazırlayın.
2. Mısır ızgaraya yer yer iz alması için 15 dakika közleyin, yer yer iz alması için 15 dakika közleyin.
3. Mayonezi lime suyu ile karıştırarak sıcak mısır üzerine sürün.
4. Beyaz peyniri ufalayarak mısır üzerine bastırarak serpin.
5. Acı toz biber serpip lime dilimiyle sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mısır közledikten sonra hemen soslayın peynir ve lime yüzeye daha iyi tutunur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Koçan sıcakken, üstüne lime sıkıp biber serpin.

## Alerjenler

Yumurta

Süt