

# Esquites

Toplam 18 dk

Hazırlık - Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 13/10

Esquites, mısır ve baharatla tavada çevirerek sokak usulü ekşi, hafif kremalı bir Meksika atıştırması yapar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı mısır
- 15 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 2 yemek kaşığı Peynir

## Yapılışı

1. Mısırları tereyağında orta ateşte 6 dakika çevirerek kavurun.
2. Lime suyu ve pul biberi ekleyip taneleri 1 dakika daha karıştırın.
3. Mısırları küçük kaselere alıp üzerine peyniri serpin.
4. Esquites'i sıcak servis edin, lime aromasını kaybolmadan tüketilsin.

### PÜF NOKTASI

Mısırları tavada hafif kızartarak sokak usulü aromayı belirginleştirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük bardakta, lime ve peynirle sıcak sokak atıştırması olarak sunun.

## Alerjenler

Süt