

Esquites Verde

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 3/10

Esquites verde, mısır taneleri, yeşil salsa ve peynirle buluşturarak canlı ve hafif acılı bir Meksika sokakları lezzetidir. Bir kâse atıştırmalık yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Mısır taneleri
- 0.5 su bardağı Yeşil salsa
- 0.5 su bardağı Beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Mısır tanelerini tereyağında 6 dakika kenarları hafif kızarıncaya kadar çevirin.
2. Yeşil salsa ve lime suyunu ekleyip mısırla tamamen kaplayın.
3. Karışımı küçük kaselere paylaşarak sıcak olarak servis edebilirsiniz.
4. Peynir ve taze otlarla tamamlayıp kaşıkla yenilecek şekilde servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır yüksek ateşte kızarmaya geçirmek tane yapısını korurken köz tadını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük bardakta, salsa verde ve peynirle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt