

# Köz Mısır Esquites Kase

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 13/10

Meksika usulü köz mısır esquites kase, tane mısır, limon, peynir ve acı biberle karıştırılarak sokak lezzetini kaşıkla yenir hale getirir.

## Malzemeler

- 3 su bardağı tane mısır
- 100 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 0.5 çay kaşığı Acı toz biber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Mısırlarını tavaya alıp yüksek ateşte 6 dakika yer yer kızarana kadar kavurun.
2. Köz tane mısır 1 dakika 110°C'de kızalı sos ayrıdır.
3. Yoğurt, az mayonez, limon suyu, acı biber ve tuzu karıştırın.
4. Mısırla birleştirin, kişniş ve taze soğan ekleyin.
5. Peynir kivi dilimi ve toz biberle kase içinde servis edin.
6. Mısırları tek kat tutun, tane yüzeyi renk alıncaya kadar karıştırın.
7. Peynir ve limon dilimini servis anında ekleyin, sıcak mısır peyniri tamamen eritmesin.

### PÜF NOKTASI

Mısırları yüksek ateşte kızartarak köz aromasını verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleriyle birlikte servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta