

Pamonha

Toplam 130 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Orta

~184 kcal

Açılış 5/10

Brezilya'nın Goiás ve Minas Gerais'inden gelen pamonha; taze mısır koçanlarının rendelenip süt, hindistan cevizi sütü, tereyağı ve şekerle yumuşak hamur kıvamına getirilmesi, mısır yapraklarının paketlenip kaynar suda haşlanmasıyla hazırlanan klasik tatlı/tuzlu sokak yemeğidir.

Malzemeler

- 6 koçan Taze mısır
- 150 ml Süt
- 3 yemek kaşığı Şeker
- 40 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Mısır taneleri
- 8 adet Mısır yaprağı
- 1 tutam Tuz
- 100 ml Hindistan cevizi sütü

Yapılışı

1. Mısır yapraklarını sıcak suda 30 dakika bekletin; bu sıradan mısır rendelenip taneleri ezin.
2. Rendelenmiş mısır sütü, hindistan cevizi sütü, eritilmiş tereyağı şeker ve tuzla geniş kapta karıştırılıp pürüzsüz hamur kıvamına ulaşana kadar 2 dakika çırpın.
3. Süzülen mısır yapraklarını 2-3 yemek kaşığı karışımın ortasına üstüne kalan mısır tanelerinden serpin; yaprakları ısıtılıp veya başka yaprak şeritle bağlayın.
4. Geniş tencerede su kaynatılıp pamonha paketlerini batırılıp orta ateşte 35 dakika haşlanışı seviyesini koruyun.
5. Süzgeçle çıkarılıp 5 dakika dinlendirin; yaprakları sıcak tatl veya tuzlu eşliğiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır yapraklarını sıcak suda 30 dakika bekletin; aksi halde paketlenme sırasında ısıtılarak çok akışkan görünüyorsa 1-2 yemek kaşığı mısır tanelerini ekleyebilirsiniz; kıvam tutarlı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Pamonhaları yapraklarıyla birlikte tabağa alıp servis edin; tatlı varyantta üstüne tereyağı ve şeker, tuzlu varyantta beyaz peynir veya pancetta dilimleriyle eşleştirin.

Alerjenler

