

# Tamal en Cazuela (Küba Mısır Lapası)

Toplam 115 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 51 dk 6 kişilik Orta ~350 kcal Açılış 6/10

Tamal en Cazuela, Küba'nın klasik mısır lapası (polenta kıvamında) orijinali domuz eti (lechón) ile yapılır. Bu tarif dana kıymayı arlaması için uyarlamasıdır. Sofrito (soğan, sarımsak, biber) ve domatesle 1 saat pişer; acı turunç yerine limonla, kimyon ve kekikle Küba imzası yapılır.

## Malzemeler

- 5 adet Taze mısır
- 350 gr Dana kıyma
- 3 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Kekik (kuru)
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Mısır unu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Dana kıymayı limon suyu, sarımsak, kimyon, kekik ve tuz ile 15 dakika marine edin.
- Soğan, yeşil biberi küp doğrayın. Domatesi rendeleyin. Taze mısır rendeleyip kenara alın.
- Tencerede zeytinyağında soğan ve biberi 5 dakika kavurun, sarımsak ekleyip 1 dakika daha çevirin (sofrito tabanı).
- Marine kıymayı ekleyip 8 dakika orta ateşte rengi dönene kadar pişirin. Domatesi katın.
- Rendelenmiş mısır ununu ilave edin, 1 su bardağı sıcak su ekleyin. 45 dakika kısık ateşte sürekli karıştırın; polenta kıvamına gelsin.
- Tuz ve baharat dengesini son ayarlayın. 5 dakika dinlendirin, derin kaseye alıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Klasik tarifte domuz omuz (lechón) kullanılırsa dana kıyma için uyarlamaya gerek yoktur. Acı turunç bulunursa limon yerine 1 yemek kaşığı kullanın. Küba imzası belirginleşir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Derin kasede, üzerine taze maydanoz; yanına nane dilimi ve hafif soğan turşusu yakışır.

