

# Tamale

Toplam 240 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 75 dk

8 kişilik

Zor

~320 kcal

Açılış 15/10

Meksika sokak ve fiesta sofralarının kralı tamale; mısır hamuru (masa) tavuk suyu ve yağla yumuşatılan patatesli sarmal yaprakların sarımsaklı, kimyonlu pul biber sosuyla harmanlanan tavuk dolgusu eklenir ve buharda yavaş yavaş pişirilir.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Masa harına
- 2 su bardağı Tavuk suyu
- 2 su bardağı Haşlanmış tavuk
- 16 adet Mısır yaprağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Kuru pul biber
- 0.5 demet Kişniş

## Hamur için

- 0.5 su bardağı Sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu

## Yapılışı

1. Mısır yapraklarını sıcak suda 30 dakika bekletin; haşlanmış tavuğu didikleyin, sarımsağı ezin, kişnişi kıyın.
2. Küçük tavada 2 yemek kaşığı sıvı yağ ısıtılmış sarımsak, kimyon ve kuru pul biberi 1 dakika açındıktan sonra tavuğa katıp tuzla harmanlayarak dolguyu hazırlayın.
3. Geniş kapta masa harına, kabartma tozu ve tuzu karıştırılarak sıvı yağ ekleyip parmaklarla ufalayın ardından sıcak tavuk suyunu yavaş yavaş katarak yumuşak hamur elde edin.
4. Süzülen mısır yaprağının yüzüne 2-3 yemek kaşığı hamur yayın ortasına 1 yemek kaşığı tavuk dolgusu koyun; yaprağın iki kenarını ve alt ucunu içe katlayarak paketi sarın.
5. Tamaleleri buharlı pişirme tenceresine dik dizip kısık ateşte 75 dakika buharda pişirin; ara ara su kontrolü yapın gerekirse sıcak su ekleyin.
6. Tamaleleri ocaktan aldıktan sonra 10 dakika kapalı dinlendirin; servis tabağına yaprakları üzerine kızartıp üzerine kişniş serpip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mısır yapraklarını sıcak suda en az 30 dakika bekletin; aksi halde kızgın dolgu sırasındaki ısı hamuru kızdırarak yumuşatmayı kontrol etmek için minik topak suya atın; 1-2 dakika bekletince yumuşumuştur, dibe inerse 1-2 yemek kaşığı tavuk suyu daha ekleyin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak tamaleleri yapraklarla birlikte tabağa alıp üzerine taze kişniş serpip yanına salsa verde, lime dilimi ve crema ile servis edin.