

ذرت مکزیکی

بهتر است در هنگام پخت به بلال‌ها نمک اضافه نکنید چرا که باعث سفت شدن آن می‌شود.



بهتر است در هنگام پخت به بلال‌ها نمک اضافه نکنید چرا که باعث سفت شدن آن می‌شود.

مواد اصلی

ذرت کنسرو شده (یک عدد) یا بخارپز شده ۵۰۰ گرم

کالباس ۳۰۰ گرم

چیپس خلالی یک لیوان

پنیر پیتزا ۱۰۰ گرم

سس مایونز ۴ قاشق غذا خوری

قارچ ۲۰۰ گرم

پودر خردل به مقدار لازم

پودر آویشن به مقدار لازم

لفل سیاه به مقدار لازم

طرز تهیه

زمان پخت ۱۵ دقیقه

۱ قارچ را به شکل ورقه‌ها و نازک خرد کنید و در مقدار خیلی کمی روغن تفت دهید. قارچ را به مقداری که به مزاجتان خوش می‌آید بپزید به طور کلی به اندازه پنج دقیقه تفت برای قارچ کافی است. پودر خردل و آویشن را هم در این مرحله اضافه کنید.

۲ کالباس‌ها را به شکل نگینی خرد کنید و به همراه ذرت پخته شده یا کنسرو (بدون آب) و پنیر پیتزا، سس را به قارچ‌ها در حال تفت اضافه کرده و مواد را کاملاً با هم مخلوط کنید. مقدار سس را هم می‌توانید کم یا زیاد کنید. ولی این نکته هم مهم است که تمام مواد با سس مخلوط شده باشند.

۳ حرارت را روی ملایم‌ترین حالت ممکن قرار دهید و در قابلمه را بگذارید تا حدود ده دقیقه بپزد و پنیر خودش را کاملاً باز کند. در آخر هم موقع سرو چیپس‌ها را خلال شده را به آن اضافه کنید. چیپس‌ها را زودتر اضافه نکنید که نرم نشوند.