

طرز تهیه نرت مکزیکی

30 آبان 1401

نرت مکزیکی یکی از انواع میان وعده های محبوب و بسیار پر طرفدار در سراسر جهان است که به دلیل اینکه به صورت گرم سرو می شود در فصل پاییز و زمستان بیشتر مصرف می شود. امروز یکی از کامل ترین آموزش های طرز تهیه نرت مکزیکی را برای شما آماده کرده ایم.

| مواد لازم برای ۴ نفر | |
|----------------------|-----------------|
| نرت | ۵۰۰ گرم |
| قارچ | ۲۵۰ گرم |
| سس مایونز | ۴ قاشق غذاخوری |
| کره | ۱ قاشق غذاخوری |
| آبلیمو | ۱ قاشق غذاخوری |
| پودر آویشن | ۱ قاشق چای خوری |
| پنیر پیتزا | ۳ قاشق غذاخوری |
| نمک و فلفل سیاه | به اندازه کافی |

مرحله اول

برای درست کردن نرت مکزیکی خوشمزه به روش خیابانی ابتدا قارچ ها رو به صورت خالی خرد می کنیم، سپس داخل یک قابلمه مناسب می ریزیم و مقداری آب به قابلمه اضافه می کنیم و روی حرارت قرار می دهیم تا قارچ ها به طور کامل پخته شوند.

مرحله دوم

برای تهیه نرت مکزیکی اگر از بلال استفاده می کنید بلال ها رو دون کرده سپس با مقداری آب و نمک اجازه می دهیم تا بپزند. برای سرعت بیشتر می توانید از کنسرو نرت استفاده می کنید ، ابتدا نرت ها را از کنسرو خارج می کنیم سپس آبکش کرده و می شوئیم.

مرحله سوم

البته می توانید نرت های پخته شده هم فریز کنید تا در مواقع لازم سریعا بتوانید از آنها استفاده کنید. اگر از نرت یخ زده استفاده می کنید، نرت ها را ۳۰ دقیقه زودتر از فریزر خارج می کنیم تا یخ شان باز

شود سپس می شویم و آبکش می کنیم.

مرحله چهارم

در این مرحله پس از اینکه ذرت آماده شد، مقداری کره را در یک قابلمه مناسب می ریزیم و روی حرارت ملایم قرار می دهیم تا کره ذوب شود. در صورتی که کره در دسترس ندارید می توانید به جای آن از روغن مایع یا روغن زیتون نیز استفاده کنید.

مرحله پنجم

پس از اینکه کره ذوب شد، ذرت ها را به قابلمه اضافه می کنیم و خوب تفت می دهیم، بعد از چند دقیقه تفت دادن قارچ های پخته شده را هم اضافه می کنیم و تفت دادن را ادامه می دهیم تا آب اضافی قارچ ها تبخیر شود و کمی سرخ شوند.

مرحله ششم

پس از اینکه مخلوط ذرت و قارچ را به خوبی تفت دادیم سس مایونز را اضافه می کنیم. پس از اینکه سس مایونز را اضافه کردیم حرارت را ملایم تر می کنیم. در ادامه پودر آویشن را به همراه آبلیمو ، نمک و فلفل سیاه به ذرت مکزیکی اضافه می کنیم.

مرحله هفتم

در مرحله آخر پنیر پیتزا را به قابلمه اضافه می کنیم و مواد را خوب مخلوط می کنیم تا پنیر به تمام نقاط ذرت ها برسد. پس از اضافه کردن پنیر پیتزا، قابلمه را از روی حرارت بر می داریم و درب قابلمه را قرار می دهیم تا پنیر پیتزا آب شود، سپس ذرت مکزیکی را در ظرف مورد نظرمان می کشیم و سرو می کنیم.