

طرز تهیه ذرت مکزیکی آب پز به سبک خیابانی

18 خرداد 1404

پختن بلال در شیر یکی از بهترین روش‌های طبخ این غله خوشمزه است. این روش نیاز به منقل ندارد و طعم بلال را فوق العاده می‌کند.

مواد اولیه

بلال 4 عدد
کره ۲۵ گرم
شیر یک پیمانه
سس مایونز ۲ قاشق غذاخوری
سس خردل ۱ قاشق غذاخوری
سس کچاپ ۱ قاشق غذاخوری
پودر بیبر نصف قاشق چای خوری
پودر فلفل قرمز نصف قاشق چای خوری
پنیر پارمسان به میزان کم برای پاشیدن روی بلال ها
سس فرانسوی به اندازه ۴ قاشق غذاخوری
اورگانو یک قاشق چای خوری برای پاشیدن روی بلال ها

طرز تهیه

۳ عدد بلال را از وسط نصف کنید و داخل آب بیاندازید تا بپزد. هنگامی که آب جوش آمد شیر و کره را به آن اضافه کنید. اجازه دهید ۳۰ دقیقه بپزد. بعد از پختن بلال ها را از ظرف خارج کنید.

برای سس روی بلال، سس مایونز، خردل و کچاپ را با هم مخلوط کنید. حالا ادویه فلفل بیبر و تند به آن اضافه کنید.

با فرچه آشپزی سیلیکونی ابتدا روی بلال ها کمی کره آب شده بمالید. در ادامه از سس مخصوصی که آموزش دادیم بزنید. کمی هم پنیر پارمسان روی آن بپاشید.