KIKKOMAN®

# Acılı peynirli Meksika usulü mısır

toplam süre **45 dak.**

## MALZEMELER

**10 porsiyon**

**Mısır:**

| | |
|---|---|
| **10** | adet koçanda mısır |
| **300 ml** | Kikkoman Teriyaki Glaze |

**Topping:**

| | |
|---|---|
| **500 gr** | mayonez |
| **300 gr** | rendelenmiş, olgunlaştırılmış çedar peyniri |
| **100 gr** | ince kıyılmış taze kişniş |
| **150 gr** | ince kıyılmış taze soğan veya frenk soğanı |
| **1** | adet şili biberi, doğranmış (tercihe bağlı) |
| **2 yemek kaşığı** | limon kabuğu rendesi |
| **1 tatlı kaşığı** | tütsülenmiş kırmızı toz biber |
| **1 tatlı kaşığı** | tatlı kırmızı toz biber |
| **1 tatlı kaşığı** | toz kimyon |
| **1 tatlı kaşığı** | toz kişniş |
| **1 tatlı kaşığı** | tuz |
| **1 tatlı kaşığı** | şeker |

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

Mısır: Koçanda mısırın üzerine Kikkoman Teriyaki Glaze sos sürün ve alüminyum folyoya sarın. İster ızgarada ister fırında, düzenli olarak çevirerek, 20-30 dakika pişirin.

Üzeri için: Limon kabuğu rendesini tütsülenmiş kırmızı toz biber, kimyon, kişniş, tuz ve şeker ile karıştırın. Pişen mısırları folyodan çıkarın ve üzerlerine mayonez sürün. Ardından üzerlerine önce peynir, sonra hazırladığınız ot ve baharat karışımını serpin.

Servis için: Ekstra acılık katmak isterseniz doğranmış şili biberi ekleyin.