



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MIXIOTE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 kg kuzu eti
- 6-8 adet maguey yaprağı (bulunamazsa muz yaprağı da kullanılabilir)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı acı biber ezmesi (ancho veya guajillo biberi tercih edilebilir)
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 su bardağı et suyu

Eti küçük parçalar halinde doğrayın. Bir kapta ezilmiş sarımsak, ince doğranmış soğan, acı biber ezmesi, kimyon, kekik, tuz, karabiber, tarçın, limon suyu ve sirkeyi karıştırarak bir sos hazırlayın. Doğranmış eti bu karışımla iyice kaplayın ve buzdolabında en az 2 saat (tercihen bir gece) marine edin.

Maguey yapraklarını yumuşatmak için sıcak suya batırın ve birkaç dakika bekletin. Bu işlem, yaprakların kolayca sarılabilir hale gelmesini sağlar. Eğer maguey yaprağı yoksa, muz yaprağı da kullanabilirsiniz.

Marine edilmiş et parçalarını yaprakların ortasına yerleştirin. Üzerine et suyu ekleyin ve yaprağı sıkıca sarın. Eğer yaprakları bağlamak için ip ihtiyacınız varsa, mutfak ipi kullanabilirsiniz.

Sarılmış et paketlerini bir buharlı pişiriciye yerleştirin. Buharda 1.5-2 saat boyunca, et tamamen yumuşayana kadar pişirin. Eğer buharlı pişiriciniz yoksa, fırında üzeri kapalı bir şekilde 160°C'de pişirebilirsiniz.

Mixiote'yi sıcak servis edin. Yanında tortilla, piriç ya da avokado dilimleri ile sunarak tam bir Meksika deneyimi yaşayabilirsiniz.

