

Acaraje

Toplam 1040 dk Hazırlama 40 dk · Pişirme 20 dk 6 kişilik Zor ~360 kcal Açılış 5/10

Brezilya acarajesi börülce hamurunun kızartılması için baharatlı karidesli dolgu alır.

Malzemeler

- 400 gr Kuru börülce
- 1 adet Soğan
- 350 gr Karides
- 700 ml Sıvı yağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Börülceyi 8 saat bol suda 1 saat boyunca ve kabuklarını soyarak ayırın.
2. Börülce, soğan ve tuzu robotta pütürlü, kaşıkla taneli bir hamur olana kadar çekin.
3. Hamurdan iri kaşıkla parçalar alıp 170°C kızgın yağda kızartın.
4. Sıcak acarajeleri yarım karidesli içle doldurun ve bekletmeden servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Börülce püresini 5 dakika çırptıktan sonra hafif, dökümlü olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Karidesli içi doldurup acı sos ve lime dilimiyle hemen sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri