

# Arepa

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~250 kcal

Açılış 5/10

Arepa, Kolombiya ve Venezuela'da mısır unu hamurunun tavada piştiği ekmektir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Ön pişirilmiş mısır unu
- 2.5 su bardağı ılık su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 150 gr Peynir

## Yapılış

1. Mısır unu, tuz ve ılık suyu yumuşak hamur olana kadar karıştırın.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirin, un suyu tamamen çeksin.
3. Hamurdan kalın diskler yapıp kenar çatlakları kapatın.
4. Arepaları yağlı tavada her yüzü 7 dakika pişirin.
5. Diskleri 5 dakika dinlendirin, iç buharlaşsın.
6. Ortadan yarım peynir veya etle sıcak oldurun.

### PÜF NOKTASI

Hamur ele yapışmayan yumuşak kıvamda olmalı kuru kenar çatlaklar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Peynir, avokado veya fasulye ezmesiyle doldurun.

## Alerjenler

Süt