

# Caracas Reina Pepiada

Toplam 53 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 18/10

Reina pepiada, arepa ekmeğini tavuk, avokado, mayonez, lime ve kişnişli kremamsı harçla dolduran Venezüella klasiğidir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Masarepa
- 2.5 su bardağı su
- 500 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Avokado
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.3 demet Kişniş
- 0.5 adet Beyaz soğan
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Tavuk göğsünü tuzun yarısını 18 dakika haşlayıp didikleyin.
2. Masarepa, su ve kalan tuzu yoğurup 5 dakika dinlendirin.
3. Hamurdan 4 arepa yapılışında sıyağla her yüzünü 5 dakika pişirin.
4. Arepaları 180°C fırında 5 dakika içi kuruyana kadar bitirin.
5. Avokadoyu lime suyu, mayonez, karabiber, ince doğranmış beyaz soğan ve kişnişle ezin.
6. Didiklenmiş tavuğu avokadolu harca karıştırın.
7. Arepaları reina pepiada dolgusuyla doldurun.

### PÜF NOKTASI

Arepaları fırında bitirmek için kabuğu çitini nemli bırakın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dolguyu arepalarla sıcak olarak servis edin.

## Alerjenler

Yumurta