

Cartagena Arepa de Huevo

Toplam 34 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 14/10

Arepa de huevo, masarepa hamurunu k1zartıncine yumurta doldurarak ikinci kez k1zartarak Kolombiya Karayip sahili atıştırmacıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Masarepa
- 1 su bardağı 111 su
- 4 adet Yumurta
- 3 su bardağı 15 yağ
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Toz şeker

Yapılış

1. Masarepa, tuz, toz şeker ve 111 suyu yoğurup yumuşak hamur yapın.
2. Hamuru 5 dakika dinlendirin.
3. Hamuru 4 parçaya bölüp ince yuvarlak arepalar açın.
4. Arepalar 151 cal 15 yağda 3 dakika kabarana kadar k1zartın.
5. Her arepanın kenarına küçük cep açıp içine 1 yumurta dökün.
6. Açılmış küçük hamur parçasıyla kapatın.
7. Arepalar tekrar yağda alıp 4 dakika yumurta pişene kadar k1zartın.

PÜF NOKTASI

İlk k1zartmada arepanın kabarmasını yumurtayla dolduracak cep oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

15 cal arepalar ac sos ve lime dilimleriyle kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Yumurta