

Chiles Rellenos

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~248 kcal

Açlık bar 13/10

Chiles rellenos, dolmalık biberi peynirle doldurup kızartarak servis edilen hafif ve lezzetli bir Meksika klasiği sunar.

Malzemeler

- 4 adet Büyük yeşil biber
- 150 gr Kaşar peyniri
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Sızma yağ

Yapılışı

1. Biberleri közleyip kapalı kaptan terletin, sonra kabuklarını nazikçe soyun.
2. Biberleri yararak çekirdeklerini çıkarıp peynirle taşırmadan doldurun.
3. Doldurulmuş biberleri yumurtalı kaplamaya alıp yüzeyini eşitçe kaplayın.
4. Biberleri sıcak yağda toplam 6 dakika kızartıp fazla yağı süzdürün.

PÜF NOKTASI

Biberi soyup kurutmak pane katmanların daha iyi tutunmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında domates sosu ve pirinç koyup biberleri sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta