

Havana Malanga Fritters

Toplam 30 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açılış 3/10

Frituras de malanga, rendelenmiş malangayı yumurta, sarımsak ve maydanozla karıştırıp kızgın yağda kızartarak Küba atışmasıdır.

Malzemeler

- 700 gr Malanga
- 2 adet Yumurta
- 3 diş Sarımsak
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 su bardağı Sıyık yağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Malangayı soyup ince rendeleyin.
2. Yumurta, ezilmiş sarımsak, maydanoz, limon suyu, tuz ve karabiberi ekleyin.
3. Harcı kaşıkla oparlanacak kıvam gelene kadar karıştırın.
4. Sıyık yağı 175°C'ye kadar ısıtın.
5. Malanga harcı kaşıkla yağa bırakıp dakika altı rengi kızartın.

PÜF NOKTASI

Malangayı rendeledikten sonra bekletmemek harcı kurumasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı limon sosu ve yeşil salatayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta