

Jalapeno Poppers

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~190 kcal

Açılış 13/10

İçerik krem peynirli jalapeno biberleri fırında kızartılarak ve kremamsı bengeyi tek lokmada kurur.

Malzemeler

- 12 adet Jalapeno biber
- 180 gr Krem peynir
- 60 gr Cheddar
- 2 yemek kaşığı Galeta unu

Yapılışı

1. 12 jalapeno biberi boyuna kesin, çekirdek ve beyaz zarları çıkarın.
2. Krem peynir ve cheddar peynirini pürüzsüz dolgu olana kadar karıştırın.
3. Biberleri peynirle doldurup galeta ununu üstüne bastırarak dolgu fırından çıkmasını.
4. 200°C fırında 18 dakika, peynir kabarmaya başlayana kadar pişirin.
5. 3 dakika bekletip servis edin, erimiş peynir ilk 15 saniyede.
6. Biberleri kesik yüzü yukarı dizin, yoksa peynir tepsiye akar.

PÜF NOKTASI

Biberlerin çekirdeklerini temizlerken eldiven kullanın, böylece uzun kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ince kıyılmış soğan serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt