

Lisbon Bacalhau a Bras

Toplam 534 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 9/10

Bacalhau a Bras, tuzlu morina, ince patates, soğan ve yumurtayla maydanozlu kremamsı bir Lisbon tavaşında yapılır.

Malzemeler

- 500 gr Tuzlu morina
- 500 gr Patates
- 5 adet Yumurta
- 2 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 12 adet Siyah zeytin
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Tuzlu morinayı 1 saat suda bekletip suyunu iki kez değiştirin.
- Morinayı 10 dakika haşlayarak didikleyin.
- Patatesi kibrit inceliğinde doğrayıp 1 kg zeytinyağında 10 dakika kızartın.
- Kuru soğan ve sarımsak kalan zeytinyağında 6 dakika yumuşatın.
- Didiklenmiş morina ve patatesi tavaya ekleyip karıştırın.
- Çırpılmış yumurtayı düşük ateşte tavaya döküp 2 dakika kremamsı kalacak şekilde pişirin.
- Maydanoz, siyah zeytin ve karabiberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı düşük ısıda karamelize etmek tavanın kuru omlet gibi kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Siyah zeytin, maydanoz ve limon dilimiyle hemen servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

