

# Maduros

Toplam 20 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Kolay ~180 kcal Açılış 3/10

Küba madurosusu olgun plantain dilimlerinin yağda karamelleşerek tatlı bir garnitüre dönüşmesidir.

## Malzemeler

- 4 adet Olgun plantain
- 300 ml Sıvı yağ
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Olgun plantainleri soyup 2 cm kalınlıkta priz dilimleyin.
2. Yağda ateşte 170°C'ye ısıtın.
3. Dilimleri tek sıralı şekilde yağda bırakılırsa şeker yanar, böylece tat acılaşır.
4. Plantainleri toplam 8 dakika iki yüzü karamelleşene kadar kızartın.
5. Kağıt havluya alıp tuzu sıcakken serpin.

### PÜF NOKTASI

Maduros için plantainler kahverengi benekli olursa tavada daha tatlı ve yumuşak olacaktır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Servis tabağında nar dilimi ve maydanoz dallarıyla süsleyerek renk ekleyin.