

Maracaibo Tumbarrancho

Toplam 60 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açlık bar 5/10

Tumbarrancho, arepa, mortadella ve peynirle doldurup yumurtalı sosla harca batılarak kızartılır. Maracaibo sokak yemeğidir.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Mısır unu
- 3 su bardağı Su
- 12 dilim Mortadella
- 250 gr Beyaz peynir
- 0.8 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Süt
- 3 su bardağı Sıyık yağ
- 2 su bardağı Lahana
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Mısır unu, su ve tuzun yarısını arepa hamuru yoğurun.
2. Hamurdan 6 arepa yapılıp tavada her yüzü 5 dakika pişirin.
3. Arepaları yarım mortadella ve beyaz peynirle doldurun.
4. Un, yumurta, süt ve kalan tuzu çirperek kan harç yapın.
5. Dolu arepaları harca batırın.
6. Tumbarrancho ları sıcak yağda 4 dakika altın renk alana kadar kızartın.
7. Lahana ince kıyılarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Arepa ları kızartmadan önce hafif soğutmak dolgunun akmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Lahana salatası, ketçap ve acı sosla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

