

# Patatesli Chorizolu Sopes

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~410 kcal

Açlık bar 5/10

Patatesli chorizolu sopes, masa hamurundan kalın kenarlı küçük tabanlar yapıp üstüne baharatlı patatesli chorizo, krema, peynir ve salsa koyan Meksika atışmasıdır.

## Malzemeler

### Taban için

- 2 su bardağı Masa harina
- 1.5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 3 yemek kaşığı Yağ

### İç harç için

- 3 adet Patates
- 250 gr Dana chorizo veya baharatlı dana sucuk
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

### Servis için

- 1 su bardağı Marul
- 0.5 su bardağı Ekşi krema
- 120 gr Beyaz peynir
- 0.8 su bardağı Salsa verde
- 1 adet Lime

## Yapılışı

1. Masa harina, su ve tuzu yoğurup yumuşak hamur yapın.
2. Hamuru 6 parçaya bölüp kalın diskler halinde açın.
3. Diskleri kuru tavada her yüzü 2 dakika pişirin, sıcakken kenarları parmakla yukarı kaldırın.
4. Patatesleri küçük küp doğrayıp 10 dakika haşlayın ve süzün.
5. Dana chorizo, kuru soğan ve kimyonu tavada 6 dakika kavurun.
6. Patatesleri ekleyip 5 dakika birlikte ezmeden çevirin.
7. Sopes tabanlarını kızgın yağda her yüzü 1 dakika kızdırın.
8. Tabanlara patatesli chorizo, marul, ekşi krema, beyaz peynir, salsa verde ve lime ekleyip servis edin.

Sopes kenarlarını hamur s1cakkerk1v1rmak için algunun taşmadan oturacağı çukuru kolay oluşturur.

#### SERVIS ÖNERİSİ

Marul, salsa verde ve lime dilimleriyle s1cak servis edin.

## Alerjenler

Süt