

Pimientos de Padron

Toplam 13 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~110 kcal

Açılış 2/10

Galicia tapas masalarında küçük yeşil biberleri, zeytinyağı ve iri tuzla hızlıca yapılır.

Malzemeler

- 300 gr Padron biberi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı iri tuz

Yapılışı

1. Padron biberlerini yıkayıp tamamen kurulayın. Bu kalırsanız tavada sızdırar.
2. Zeytinyağı geniş tavada orta-yüksek ateşte 2 dakika ısıtın.
3. Biberleri tek sıra ekleyip tavayı sallayarak 6 dakika kabarcıkları zartın.
4. Biberler sönmeye yakın iri tuz serpin ve saplarını ortadan çıkararak yenmesi için hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberleri tek kat pişirin; kabukları beneklenince ocaktan alın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak tapas tabağı olarak servis edin.