

# Porto Bacalhau à Brás

Toplam 1490 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk 4 kişilik Orta ~540 kcal Açılış 10/10

Bacalhau à Brás, tuzlu morina, kibrit patates, soğan, yumurta, zeytin ve maydanozu kremams tavada buluşturan Portekiz klasiğidir.

## Malzemeler

- 600 gr Tuzlu morina
- 600 gr Patates
- 4 adet Yumurta
- 2 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 2 su bardağı Sıyık yağ

## Yapılışı

1. Tuzlu morinayı 24 saat suda bekletin, suyunu 3 kez değiştirin.
2. Morinayı 10 dakika haşlayın, derisini ve kılıfını soyun.
3. Patatesleri kibrit doğrayın, yağda 5 dakika kızartın.
4. Kuru soğan zeytinyağında 3 dakika yumuşatın.
5. Sarımsak ve didiklenmiş morinayı ekleyip 5 dakika çevirin.
6. Kızarmış patatesleri tavaya katın.
7. Yumurtaları tuz ve karabiberle çırpın, tavaya ateşten çekince ekleyin, 2 dakika kremams karıştırın.
8. Zeytin ve maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yumurtayı tavaya ateşten alıp eklemek bacalhau'nun kuru değil kremams kalması için önemlidir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Siyah zeytin, maydanoz ve limon dilimiyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta