

Puebla Chiles en Nogada

Toplam 105 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Zor

~610 kcal

Açılış 10/10

Chiles en nogada, poblano biberlerini etli meyveli picadillo ile doldurup cevizli krema, nar ve maydanozla süsleyen Puebla yemeğidir.

Malzemeler

- 6 adet Poblano biberi
- 500 gr Dana kıyma
- 250 gr Domuz kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 3 adet Domates
- 1 adet Elma
- 1 adet Armut
- 1 adet Şeftali
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 0.5 su bardağı Badem
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 1 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Krema
- 120 gr Labne
- 0.8 su bardağı Nar tanesi
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 0.3 çay kaşığı Karanfil
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Poblano biberlerini közde 10 dakika çevirerek karartın.
2. Biberleri kapalı kaptaki 10 dakika bekletip kabuklarını soyun.
3. Soğan ve sarımsağı tavada 5 dakika yumuşatın.
4. Dana kıyma ve domuz kıyma ekleyip 8 dakika kavurun.
5. Domates, elma, armut, şeftali, kuru üzüm, badem, tarçın, karanfil, tuz ve karabiberi ekleyin.
6. Picadilloyu 18 dakika meyveler yumuşayana kadar pişirin.

7. Ceviz içi, süt, krema ve labneyi pürüzsüz sos yap1n.
8. Biberleri picadilloyla doldurup ceviz sosu, nar tanesi ve maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberleri kzledikten sonra kapalı bekletmek kabuğun etini y1rtmadarı soyulması sağlar.

SERVIS NERISI

Oda sıcaklığında üstüne nar taneleri ve maydanoz serperek servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş