

Pupusa

Toplam 55 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 17/10

Pupusa, mısır hamurunun içine peynir, fasulye veya kıyma doldurularak tavada pişirilen kalın bir flatbread'dir. El Salvador'un ulusal yemeğidir, Pipil halkından miras kalmış ve geleneksel olarak curtido lahana turşusu ile servis edilir.

Malzemeler

- 400 gr Masa harina
- 250 gr Kaşar peyniri
- 200 gr Haşlanmış fasulye
- 300 ml Su
- 1 su bardağı Beyaz lahana turşusu (curtido)
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Masa harina, tuz ve 1 litre suyu yoğurup yumuşak bir hamur hazırlayın.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirin, masa harina suyu eşit çöksün ve kenarlar çatlamasın.
3. Hamurdan parçalar alın ortasına peynir ve fasulye koyun, kapatıp avuç içinde 1 cm kalınlıkta kesin.
4. Yağsız tavada orta ateşte her yüzünü 4 dakika kabarana kadar pişirin.
5. Sıcak pupusaları üzerine curtido lahana turşusu yerleştirip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru avuçta kapatırken kenarları inceltin; tavada peynir dışarı taşmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Curtido ve hafif domates sosuyla, tavadan çıkarıp sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt