

# Sao Paulo Tavuklu Coxinha

Toplam 83 dk

Hazırlama 55 dk · Pişirme 28 dk

8 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 15/10

Brezilya tavuklu coxinha, kremalı didiklenmiş tavuk içini patatesli hamurla kaplayan galeta içinde kızartan çit bir sokak atıştırmacıdır.

## Malzemeler

- 450 gr Haşlanmış tavuk
- 400 gr Patates
- 2 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Krema peyniri
- 2 adet Yumurta
- 2 su bardağı Galeta unu
- 3 su bardağı Sıyık yağ
- 1.5 su bardağı Tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılış

1. Patatesi haşlayın ve tavuk suyuyla 15 dakika bekletin.
2. Unu ekleyip hamuru 4 dakika toparlanana kadar pişirin.
3. Tavuk ve krema peynirini karıştırıp hazırlayın.
4. Hamuru tavuk içiyle damla şeklinde kapatın.
5. Yumurta ve galetaya bulayın 170°C yağda 5-6 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru sıcakken yoğurmak pürüzsüz kaplama sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Acı sos ve lime ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta