

Suppli

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~290 kcal

Açılış 13/10

Roma sokak tezgâhlarındaki pirinç topları ortasında keşriyen mozzarella ile kesildiğinde uzayan bir iç sunar.

Malzemeler

- 500 gr Pişmiş risotto pirinci
- 120 gr Mozzarella
- 1 su bardağı Galeta unu
- 2 adet Yumurta
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı
- 0.5 su bardağı Domates sosu

Yapılışı

1. 500 gr soğuk risotto pirincinden mandalina büyüklüğünde parçalar alın.
2. Ortalarına mozzarella koyup pirinci sıcak kapta peynir sıcak yağda akmasını.
3. Suppli topları yumurta ve galeta unuyla kaplayın.
4. Supplileri 170°C yağda 5 dakika altın renk alana kadar kızartın.
5. 3 dakika süzdürüp sıcak servis edin, peynir uzayan dokusunu korusun.

PÜF NOKTASI

Pirinç harcını mutlaka soğutun; sıcak yağ top yapılırsa yağlıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına domates sosu koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta