

Tacu Tacu Sebzeli

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 8/10

Lima'nın rakşam tavalarındaki tacu-tacu; pirinci ve fasulyeyi soğan, sarımsak ve ajı amarilloyla kavrulmuş kreolize sofrıtoya bastırarak hilal forma sokar, dışı tıfı yumuşak Peru kasesi kurar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Haşlanmış fasulye
- 1.5 su bardağı Haşlanmış pirinç
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Ajı amarillo ezmesi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Kimyon
- 0.5 demet Kişniş

Yapılış

- Soğan çok ince doğrayın; sarımsak ve kişnişin yapraklarını koparıp ayırın.
- Geniş tavada zeytinyağı orta ateşte 1 saat soğan 5 dakika şeffaflaşana kadar çevirin; sarımsak ve ajı amarillo ezmesi ve kimyonu ekleyip 1 dakika daha kavurarak sofrıtopyu açın.
- Haşlanmış pirinç ve fasulyeyi tavaya ekleyin; tuz ve karabiber katı tahta spatulayla bastırarak 1 dakika pişirin.
- Karşın tavada hilal forma yayı orta-yüksek ateşte 6 dakika dış yüzü kabuk tutana kadar pişirin.
- İri spatulayla dikkatlice çevirip diğer yüzünü 4 dakika daha mühürleyin.
- Tabağa alıp üzerine taze kişniş yaprakları serpin; istenirse sahanda yumurta veya kızarmış muzla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç ve fasulyeyi tavaya almadan önce 1 saat dinlendirin; nem kaybedip tavada hilal forma daha iyi otururlar. Ajı amarilloyu sofrıtoda kavurmadan ekleyin; yanma riski yüksektir.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine sahanda yumurta, kızarmış muz dilimleri (plátano frito) veya salsa criolla ile Peru tarzı servis edin; yanından limon dilimi koyun.

Alerjenler

