

Tacu Tacu

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~296 kcal

Açılış 8/10

Lima ev sofraların klasik artı yemeği tacu-tacu; önceki günden kalan pirinç ve fasulyenin sarımsak, soğan, ajı amarillo ve kimyondan oluşan kreolize sofritoyla bastırılarak hilal forma sokulması ve üstüne sahanda yumurtayla servis edilmesidir.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Soğan çok ince doğrayın; sarımsağı ezin; kişnişin yapraklarını koparıp ayırın.
2. Geniş tavada zeytinyağı orta ateşte 15 dakika soğanı 5 dakika şeffaflaşana kadar çevirin; sarımsak ajı amarillo ve kimyonu ekleyip 1 dakika daha kavurun.
3. Haşlanmış pirinç ve fasulyeyi tavaya alınız ve karabiber katı tahta spatulayla bastırarak 15 dakika pişirin.
4. Karşıl tavada hilal forma yayılacak orta-yüksek ateşte 6 dakika dış yüzü kabuk tutana kadar pişirin, ardından çevirip 4 dakika daha mühürleyin.
5. Ayrı tavada zeytinyağında yumurtaları sahanda pişirin; sarımsak kalsın.
6. Servis tabağına tacu-tacuyu alıp üzerine sahanda yumurta yerleştirin; taze kişniş yapraklarıyla garnitür yaparak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç ve fasulyenin önceden soğumuş olması gerekir; sıcak servis için tava içinde doğranmış ajı amarillo ezmesini sofritoda direkt çevirin; 1 dakika kavurmak yeterli, fazla ısı kremi tat verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabađa hilal formdaki tacu-tacuyu al1pizerine sahanda yumurta yat1r1yan1salsa criolla (soğan-limon-ki-şniş) ve dilim limon koyup taze kişniş serpin.

Alerjenler

Yumurta