

Tapioca Crepe

Toplam 23 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 6/10

Brezilya tapioca crepe; nemlendirilmiş tapyoka nişastasını tavada esnek bir krep gibi pişip içine beyaz peynir ve dilim domatesle doldurulduğu, oregano serpilerek servis edilen klasik kahvaltı veya atıştırmalıktır.

Malzemeler

- 300 gr Tapyoka nişastasını
- 120 ml Su
- 200 gr Beyaz peynir
- 2 adet Domates
- 0.5 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 tatlı kaşık Oregano

Yapılışı

1. Tapyoka nişastasını derin kâseye alıp suyu üzerine gezdirin; çatalla karıştırarak nemlendirin, 5 dakika dinlendirin.
2. Nemli nişastayı ince elekten geçirip tane tane hale getirin; tuzu serpin.
3. Yapılmaz tavayı orta ateşte 2 dakika ısıttıktan sonra tapyokayı tavaya ince eşit tabaka olarak serpin.
4. 2 dakika pişirin; tapyoka birleşip cam gibi şeffaflaşınca dikkatlice çevirin.
5. Bir yarım suya nemlendirilmiş beyaz peynir, dilim domates ve oregano yatırırsanız yüzey peyniri eritsin diye 1 dakika daha pişirip katlayın.
6. Üçgen formdan tabağa alıp ekstra oregano serperek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tapyoka nişastasını eklemeyen önce 1 yemek kaşığı su ile nemlendirip elekten geçirin; tane tane olur, tavada düzgün birleşir. Tavayı yağlamayın tapyoka kendi başına yapışır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak crepe'i ortadan dilimleyip tabağa alıp üstüne ekstra oregano ve fileto zeytinyağı gezdirip soğumadan servis edin.

Alerjenler

Süt