

Charquican

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 10/10

Charquican, patates, balkabağı ve etli sebze karışımı olarak pişiren, üstüne yumurta konabilen Şili tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 300 gr Dana kıyması
- 4 adet Patates
- 350 gr Balkabağı
- 1 su bardağı Mısır
- 1 su bardağı Yeşil fasulye
- 0.5 su bardağı Bezelye
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 4 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patates ve balkabağı 1 cm küp doğrayıp 8 dakika haşlayın.
2. Yeşil fasulye, mısır ve bezelyeyi 5 dakika ayrı ayrı haşlayın.
3. Soğan ve sarımsağı 1 yağda 5 dakika yumuşatın.
4. Dana kıymasını ekleyip 7 dakika kavurun.
5. Domates salçası, kimyon ve tuzu tencereye katın.
6. Haşlanmış sebzeleri ekleyip patates ve balkabağı kalacak şekilde ezin.
7. Yumurtaları tavada 4 dakika pişirip charquicanın üstüne yerleştirin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri tamamen püre yapmadan ezmek charquicanın rustik lokmalarını rakı için uygundur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne sahanda yumurta koyup acı biber sosuyla servis edin.

Alerjenler

Yumurta