

# Vatapa

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Orta

~420 kcal

Açlık bar 8/10

Bahia mutfağının vatapası ekmek, karides, Hindistan cevizi sütü, yer fıstığı ve dendê (palm) yağıyla koyu bir kremaya dönüşür. Salvador'un Afro-Brezilya mirasının mza tabağıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Karides
- 160 gr Bayat ekmekek
- 400 ml Hindistan cevizi sütü
- 100 gr Yer fıstığı
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Taze zencefil (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı Dendê (palm) yağı veya zeytinyağı + zerdeçal
- 30 gr Kaju
- 0.5 demet Taze kişniş (servis için)

## Yapılışı

1. Bayat ekmeği Hindistan cevizi sütünde 10 dakika bekletin.
2. Ekmekek, yer fıstığı kaju ve sütü blenderdan pürüzlü kremaya çekin.
3. Soğan, sarımsak ve zencefili palm yağında 5 dakika kavurun.
4. Ekmeekli karışımı tencereye alıp kısık ateşte 12 dakika koyulaştırın.
5. Karidesleri ekleyip 8 dakika pişirin, uzun pişerse lastik gibi sertleşmesin.
6. Vatapa'yı pirinç ve taze kişnişle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karidesleri yağsız tavada 30 saniye mühürlemek soslu pişirmede süngerleşmesini önler. Ekmeekli karışımı pürüzsüz kıvamına gelene kadar blendırlayın. Sos koyu ve kadifemsi olsun.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bahia geleneğine göre acarajé'nin (siyah börülce köftesi) yanına da beyaz pirinçle servis edin; üstüne taze kişniş serpin.

## Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri

Yer fıstığı

Kuruyemiş