

Acaraje

Toplam 80 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 20 dk 6 kişilik Zor ~360 kcal Açılış 15/10

Brezilya acarajesi börülce hamurunun kızartılmasıyla içine baharatlı karidesli dolgu alınır.

Malzemeler

- 400 gr Kuru börülce
- 1 adet Soğan
- 350 gr Karides
- 700 ml Sıyık yağ

Yapılış

1. Kuru börülceyi bir gece 1 saat ertesi gün kabuklarını çıkartarak ayırın ve süzün.
2. Börülce ile soğan robotta macun kıvama getirin, karışımın içine kaşıkla hazırlayın.
3. Sıyık yağ derin tencerede 175°C civarında kızartın. Börülce köftelerini 4-5 dakika altın renge kadar kızartın.
4. Karidesi kızartıp kızartma karajelerin arasına koyarak içlerine doldurun ve sıcak sunun.

PÜF NOKTASI

Börülce püresini 5 dakika çırptıktan sonra hafif, dışı kabarmalıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Karidesli içi doldurup acı sos ve lime dilimiyle hemen sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri