

Arepa

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~250 kcal

Açılış 5/10

Mısır unu hamurunun tavada pişirildiği Kolombiya ve Venezuela ekmeği.

Malzemeler

- 2 su bardağı Ön pişirilmiş mısır unu
- 2.5 su bardağı ılık su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 150 gr Peynir

Yapılış

1. Mısır unu, su ve tuzu karıştırıp 10 dakika dinlendirin.
2. Hamurdan kalınlıkta diskler yapın.
3. Arepaları tavada her yüzü 6-7 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamur ele yapışmayan yumuşak kıvamda olmalı kuru kalınlıkta olmalıdır.

SERVİS ÖNERİSİ

Peynir, avokado veya fasulye ezmesiyle doldurun.

Alerjenler

Süt