

# Caracas Hallaca

Toplam 390 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 170 dk

16 kişilik

Zor

~390 kcal

Açılış 18/10

Hallaca, mısır ununu etli guiso, zeytin, kapari ve kuru üzümle doldurup muz yaprağına sarımsaklı sosla kaplayan Venezuela bayram yemeğidir.

## Malzemeler

- 700 gr Dana kuşbaşı
- 600 gr Tavuk but
- 3 adet Kuru soğan
- 2 adet Kırmızı biber
- 5 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Kapari
- 1 su bardağı Yeşil zeytin
- 0.8 su bardağı Kuru üzüm
- 1 kg Mısır unu
- 0.5 su bardağı Annatto yağı
- 5 su bardağı Tavuk suyu
- 16 parça Muz yaprağı
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 2 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Dana kuşbaşı ve tavuk butu 60 dakika haşlayıp tavuk suyunu ayırın.
2. Etleri küçük doğrayıp tavuk etini kemikten ayırın.
3. Kuru soğan, kırmızı biber ve sarımsak annatto yağıyla 10 dakika kavurun.
4. Dana eti, tavuk eti, kapari, yeşil zeytin, kuru üzüm, kimyon ve tuzu sebzelere katıp 20 dakika guiso gibi pişirin.
5. Mısır ununu tavuk suyu ve kalan annatto yağıyla yumuşak hamur yapın.
6. Muz yapraklarını hamur yayına guiso koyup paketleyin.
7. Hallacaları mutfak ipiyle bağlayın.
8. Paketleri kaynar suda 70 dakika haşlayın.

### PÜF NOKTASI

Guisoyu hamurdan önce tamamen soğutmak paketlerin haşlarken açılmalarını önler.

## SERVIS ÖNERİSİ

Muz yaprağı, 1 adet pımonlu lahanaya salataya ve acı sosla servis edin.