

Cartagena Arepa de Huevo

Toplam 34 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 14/10

Arepa de huevo, masarepa hamurunu kızırtıya yumurta doldurarak ikinci kez kızartarak Kolombiya Karayip sahili atıştırmacıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Masarepa
- 1 su bardağı ılık su
- 4 adet Yumurta
- 3 su bardağı sıvı yağ
- 0.8 çay kaşığı tuz
- 0.5 çay kaşığı toz şeker

Yapılış

1. Masarepa, tuz, toz şeker ve ılık suyu yoğurup yumuşak hamur yapın.
2. Hamuru 5 dakika dinlendirin.
3. Hamuru 4 parçaya bölüp ince yuvarlak arepalar açın.
4. Arepaları sıcak yağda 3 dakika kabarana kadar kızartın.
5. Her arepanın kenarına küçük cep açip içine 1 yumurta dökün.
6. Açılmış küçük hamur parçasıyla kapatın.
7. Arepaları tekrar yağda alıptaki 4 dakika yumurta pişene kadar kızartın.

PÜF NOKTASI

İlk kızartmada arepanın kabarmasını yumurtayı dolduracak cep oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak arepaları acı sos ve lime dilimleriyle kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Yumurta