

Chiles Rellenos

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 13/10

Chiles rellenos, dolmalık biberi peynirle doldurup kızartarak hafif çikolata ile süslenen bir Meksika klasiği sunar.

Malzemeler

- 4 adet Büyük yeşil biber
- 150 gr Kaşar peyniri
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Sıvı yağ

Yapılışı

1. Büyük yeşil biberleri közleyip kabuklarını soyun.
2. Biberleri kaşarla doldurup hafifçe unlayın.
3. Yumurtaları çırpıp biberleri yumurtaya bulayın.
4. Biberleri kızgın yağda her yüzü altı renk altıncaya kadar kızartın.
5. Fazla yağı süzürüp sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberi soyup kurutmak pane katmanların daha iyi tutunmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında domates sosu ve pirinç koyup biberleri sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta