

# Escondidinho

Toplam 75 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Orta

~440 kcal

Açlık bar 8/10

Brezilya escondidinho, etli iç harc manyok püresinin altındaki etli ve saklayan doyurucu bir yemektir.

## Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 900 gr Manyok
- 150 ml Süt
- 120 gr Kaşar peyniri
- 1 adet Soğan

## Yapılış

1. Manyoku haşlayıp sütle pürüzsüz püre haline getirin.
2. Kıymayı soğanla 10-12 dakika kavurup iç harc hazırlayın.
3. Fırın kabına önce kıymayı üstüne manyok püresini yayın.
4. Kaşarı serpin ve önceden 190°C 15 dakika ısıtılmış fırında 8-20 dakika pişirin.
5. Üstü kızartınca karıştırıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Püre ve iç harc ayrı ayrı hazırlanıp katmanlar fırında pişirilirse net kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tepsiden sıcak servis edin, yanlarında hafif salatayla sunun.

## Alerjenler

Süt