

Carapulcra

Toplam 670 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 95 dk

6 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Carapulcra, kurutulmuş patatesi domuz eti, ají panca, yer fıstığı, tarçın ve karanfile uzun pişiren yoğun Peru yahnisidir.

Malzemeler

- 500 gr Kurutulmuş patates
- 800 gr Domuz eti
- 2 adet Kuru soğan
- 4 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Ají panca ezmesi
- 150 gr Yer fıstığı
- 5 su bardağı Tavuk suyu
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 4 adet Karanfil
- 4 yemek kaşığı Yağ
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılış

1. Kurutulmuş patatesi kuru tavada 5 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
2. Patatesi sıcakta 8 saat bekletip süzün.
3. Domuz etini sıcakta 8 dakika mühürleyin.
4. Soğan, sarımsak, ají panca, kimyon, tuz ve karabiberi ekleyip 6 dakika kavurun.
5. Kurutulmuş patates, tavuk suyu, tarçın çubuğu ve karanfile tencereye ekleyin.
6. Yahniiyi kısık ateşte 70 dakika pişirin.
7. Yer fıstığı ekleyip yemeğe katın, 12 dakika koyulaştırın.
8. Tarçın ve karanfileyi çikarın, carapulcra 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kurutulmuş patatesi 1 saat kadar önce kavurmak yahniiye fındık gibi lezzetler verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Beyaz piriç ve hařlanmıř yuca ile s1cal servis edin.

Alerjenler

Yer fışı