

Jalapeno Poppers

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~190 kcal

Açılış 13/10

İçerik krem peynirli jalapeno biberleri fırında kızartılarak ve kremamsı bengeyi tek lokmada kurar.

Malzemeler

- 12 adet Jalapeno biber
- 180 gr Krem peynir
- 60 gr Cheddar
- 2 yemek kaşığı Galeta unu

Yapılış

1. Fırın 200°C ısıtıldıktan sonra jalapeno biberleri boyuna ikiye kesin.
2. Biberlerin çekirdeklerini dikkatlice çıkarıp içlerini temizleyin.
3. Krem peynir ve cheddar karışımını jalapenoların içine doldurun.
4. Üzerlerine galeta unu serpip tepsiye dizin.
5. Jalapeno poppersları 15-18 dakika fırında kızartarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberlerin çekirdeklerini temizlerken eldiven kullanın ve gözde uzun kalın.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine ince kıyılmış taze soğan serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt