

Lisbon Bacalhau a Bras

Toplam 534 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 9/10

Bacalhau a Bras, tuzlu morina, ince patates, soğan ve yumurtayla maydanozlu kremamsız bir Lisbon tavasıdır.

Malzemeler

- 500 gr Tuzlu morina
- 500 gr Patates
- 5 adet Yumurta
- 2 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 12 adet Siyah zeytin
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Tuzlu morinayı 1 saat suda bekletip suyunu iki kez değiştirin.
- Morinayı 10 dakika haşlayın.
- Patatesi kibrit inceliğinde doğrayın. Zeytinyağında 10 dakika kızartın.
- Kuru soğan ve sarımsak kalan zeytinyağında 6 dakika yumuşatın.
- Didiklenmiş morina ve patatesi tavaya ekleyip karıştırın.
- Çırpılmış yumurtayı düşük ateşte tavaya döküp 2 dakika kremamsız şekilde pişirin.
- Maydanoz, siyah zeytin ve karabiberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı düşük ısıda pişirmek tavanlı kuru omlet gibi kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Siyah zeytin, maydanoz ve limon dilimiyle hemen servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta

