

# Papa Rellena

Toplam 34 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 14/10

Papa rellena, patates püresini kıymayla doldurup kızartarak gevrek, içi yumuşak bir Peru atışması yapar.

## Malzemeler

- 5 adet Haşlanmış patates
- 250 gr Dana kıyma
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Galeta unu
- 1.5 su bardağı Sıyık yağ

## Yapılışı

1. Patatesleri ezin, kıymayı tavada pişirin.
2. Patates harcını kıymayla doldurup kapatın.
3. Yumurtaya ve galetaya bulayın 16 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Patatesi soğutup şekillendirmek kolaylaşır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kızartmayı sıcak servisin, yanına salsa criolla ve lime koyun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta