

Pupusa

Toplam 55 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

El Salvador pupusası, hamurunun içinde peynir ve fasulyeyle tavada pişen kalınlıkta bir gözlemedir.

Malzemeler

- 400 gr Masa harina
- 250 gr Kaşar peyniri
- 200 gr Haşlanmış fasulye
- 300 ml Su

Yapılışı

1. Masa harina ve suyla hamur hazırlayın.
2. Hamuru peynir ve fasulyeyle doldurun.
3. Tavada iki yüzünü 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru avuçta kapatırken kenarları inceltin; tavada peynir dışarı taşmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Curtido ve hafif domates sosuyla, tavadan çıkarıldıktan sonra servis alın.

Alerjenler

Süt