

# Santiago Charquican

Toplam 67 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 42 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 10/10

Charquican, dana eti, patates, balkabağı, mısır bezelye ve soğan ezmeli yahni k1vam1nı pişirip üstüne yumurta koyan Şili yemeğidir.

## Malzemeler

- 350 gr Dana kuşbaşı
- 4 adet Patates
- 350 gr Balkabağı
- 1 su bardağı Mısır
- 1 su bardağı Bezelye
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Kekik
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Patates ve balkabağı küp doğrayıp tuzlu suda 18 dakika haşlayın.
2. Dana kuşbaşı eti sıyağda 8 dakika mühürleyin.
3. Kuru soğan ve sarımsağı tete ekleyip 5 dakika kavurun.
4. Domates salçası, kimyon, kekik, tuz ve karabiberi tencereye katın.
5. Mısır bezelye, haşlanmış patates ve balkabağı ekleyip 10 dakika pişirin.
6. Sebzeleri tencerede iri parçalar halinde ezin.
7. Yumurtaları tavrı tavada 3 dakika pişirin.
8. Charquican tabaklara alıp üstüne yumurta koyun.

### PÜF NOKTASI

Patates ve balkabağı ezilmek charquicanı püre değil taneli yahni gibi kalmasını sağlar.

## SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine k1zarnı yumurta koyup pebre sosu ve ekmekle s1ca servis edin.

## Alerjenler

Yumurta