

Tacu Tacu Sebzeli

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 8/10

Tacu tacu sebzeli, fasulye ve pirinci tavada mühürleyerek dışı hafif çıtır içi yumuşak ve Peru usulü tok bir tabak kurar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Haşlanmış fasulye
- 1.5 su bardağı Haşlanmış pirinç
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Aji amarillo ezmesi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Soğanı ince doğrayın aji amarillo ezmesiyle tavada birkaç dakika çevirin.
2. Haşlanmış pirinç ve fasulyeyi ekleyip ezmeden karıştırın.
3. Karışımı tavada bastırarak parça halinde düzleştirin.
4. Alt yüzü hafif kabuk bağlayana kadar 4 dakika mühürleyin.
5. Ters çevirip diğer yüzünü de kısaca pişirin, sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Karışımı tavada bastırma alt yüzeyde karakteristik kabuk oluşmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine yoğurt kaşığı ve bol maydanozla birlikte 11 dakikada sunun.