

Tacu Tacu

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~296 kcal

Açılış 8/10

Tacu tacu, önceki günden kalan pirinç ve fasulyenin tavada kızartılarak bir ana öğüne çevildiği, Peru ev mutfağının en doyurucu yemeklerinden biridir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış pirinç
- 1.5 su bardağı Haşlanmış fasulye
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 adet Yumurta

Yapılış

1. Soğan yağda yumuşatın. Haşlanmış fasulyeyi ekleyip hafifçe ezin.
2. Pirinci tavaya katıp karıştırmak için spatulayla bastırarak kızartın.
3. Alt yüzeyi kızaran kadar 5-6 dakika pişirin.
4. Büyük tabak yardımıyla ters çevirip diğer tarafını kızartın.
5. Üstüne tavada pişirilmiş yumurtalar koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Kızartma sırasında tavada çevirmeden önce 4 dakika sabit bir şekilde alt yüzünün tek parça kızarmasını sağlayın.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne sahanda yumurta ile servis edin.

Alerjenler

Yumurta