

# Tostones Rellenos

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 14/10

Tostones relenos, iki kez kızartılan yeşil muz kaselerinin karidesle doldurulduğu gösterişli bir Karayip lokmasıdır.

## Malzemeler

- 3 adet Yeşil muz
- 200 gr Karides
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 demet Kişniş
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı

## Yapılışı

1. Yeşil muzları kalın dilimleyip kızartma yağda 3-4 dakika kızartın.
2. Kızartılan dilimleri bastırarak küçük kaseler şekline getirin.
3. Şekillenen muzları tekrar yağda kızartın. İkinci kez kızartın.
4. Karidesi sarımsakla tavada 3-4 dakika soteleyin.
5. Karidesi tostones kaselerine doldurup kişnişle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Muz dilimlerini ilk kızartmada sadece yumuşatın ikinci turda şekil korunur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kişniş yaprakları koyarak servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri