

# Tostones

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 3/10

Küba ve Karayip sofralarında yeşil plantain dilimleri iki kez kızartılarak atıştırılır.

## Malzemeler

- 3 adet Yeşil plantain
- 500 ml Sıvı yağ
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Limon

## Yapılış

1. Yeşil plantainleri kalınyuvarlaklar halinde kesin ve sivri yağ 170°C civarına kadar ısıtın.
2. Dilimleri yağın içinde 4-5 dakika ilk kez kızartın yüzeyleri yumuşayıncaya kadar kızartın.
3. Plantain dilimlerini çukarbardak tabanı veya presle dikkatlice ezerek yassı hale getirin.
4. Ezilen dilimleri ikinci kez 2-3 dakika altınve çukarbardak tabanı kadar kızartın tuz serpip limonla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pişmeye başlamadan önce tüm malzemeleri doğrayıp pezgahta dizmek tat dengesini bozmadan akşkorur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekmek ve yanında nevsim yeşillikleriyle derin tabakta verin.