

Charquican

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açlık bar 10/10

Charquican, patates, balkabağı ve etli sebze karışımı olarak pişiren, üstüne yumurta konabilen Şili tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 300 gr Dana kıyması
- 4 adet Patates
- 350 gr Balkabağı
- 1 su bardağı Mısır
- 1 su bardağı Yeşil fasulye
- 0.5 su bardağı Bezelye
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 4 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patates ve balkabağı 1 cm küp doğrayıp 8 dakika haşlayın.
2. Yeşil fasulye, mısır ve bezelyeyi 5 dakika ayrı haşlayın.
3. Soğan ve sarımsağı 1 yağda 5 dakika yumuşatın.
4. Dana kıymasını ekleyip 7 dakika kavurun.
5. Domates salçası kimyon ve tuzu tencereye katın.
6. Haşlanmış sebzeleri ekleyip patates ve balkabağı kalacak şekilde ezin.
7. Yumurtaları tavada 4 dakika pişirip charquican üstüne yerleştirin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri tamamen püre yapmadan ezmek charquican rustik lokmaları rakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne sahanda yumurta koyup acı biber sosuyla servis edin.

Alerjenler

Yumurta