

# Vatapa

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 18/10

Bahia mutfağında vatapas ekmeği, karides, Hindistan cevizi sütü ve yer fıstığıyla koyu bir kremaya dönüşür.

## Malzemeler

- 500 gr Karides
- 160 gr Bayat ekmeği
- 400 ml Hindistan cevizi sütü
- 100 gr Yer fıstığı

## Yapılış

1. Ekmeği Hindistan cevizi sütünde 10 dakika bekletin.
2. Ekmeği, yer fıstığı ve sütü blenderdan geçirin.
3. Karidesle birlikte 20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu pişirmeden önce kağıt havluyla iyice kurulamak dış yüzeyin kızarmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Tabakta kuzu pembesi tabaka halinde dilimleyip üstüne pişme suyundan iki kaşık dökün.

## Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri

Yer fıstığı