

# Cuban Black Beans

Toplam 100 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 80 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 18/10

Küba siyah fasulyesi soğan, biber ve kimyonla koyu, aromalı bir baklagil yemeği olur.

## Malzemeler

- 500 gr Siyah fasulye
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşık Kimyon

## Yapılış

1. Fasulyeyi bir gece 1 saat 10 dakika ıslatın.
2. Fasulye, soğan ve biberi tencereye alın.
3. Kısık ateşte 80 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kuru baklagili gece boyunca 11 saat 10 dakika bekletmek pişme süresini yarıya indirir, gaz yapma etkisini de azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında beyaz pirinç koyup fasulyeyi sıcakta tabakta servis edin.