

# Feijão Tropeiro

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~298 kcal

Açlık bar 8/10

Feijão tropeiro, fasulye ve manyok ununu tavada kavurarak Brezilya mutfağında kok ve kuru dokulu bir ana yemek oluşturur.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış fasulye
- 0.8 su bardağı Manyok unu
- 2 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Sıvı yağ

## Yapılışı

1. Soğan yağda 4 dakika çevirip yumuşatın.
2. Yumurtaları tavaya kırıp parçaları kalacak biçimde karıştırın.
3. Haşlanmış fasulyeyi ekleyip 3 dakika ısıtın.
4. Manyok ununu serpip sürekli karıştırılarak 5-6 dakika kavurun.
5. Karışımı sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Manyok ununu azar azar eklemek yemeğin fazla kurumasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında pirinç, portakal dilimleri ve lahana salatası sunun.

## Alerjenler

Yumurta