

# Feijoada Pirinç Köftesi

Toplam 32 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~246 kcal

Brezilya usulü feijoada pirinç köftesi, siyah fasulye ve pirinci küçük köftelere çevirerek artan yemeği ç1t1r bir atıştırmaya dönüştürür.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Pişmiş pirinç
- 1 su bardağı Siyah fasulye
- 0.5 su bardağı Galeta unu
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 diş Sarımsak

## Yapılış

1. Fasulyeyi çatalla ezip pirinç, sarımsak ve maydanozla karıştırın.
2. Galeta ununu ekleyip harcın 10 dakika soğutun.
3. Köfteleri tavada iki yüzü toplam 8-10 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Harcın 10 dakika soğutmak köftelerin tavada dağılmasından koruyacaktır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Acı domates sosuyla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten