

Frijoles Negros Cubanos

Toplam 70 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 8/10

Frijoles negros cubanos, siyah fasulyeyi sarımsak ve defneyle uzun pişirerek kurulan temel bir Küba tenceresidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 3 diş Sarımsak
- 2 adet Defne yaprağı
- 1 su bardağı Pirinç

Yapılışı

1. Siyah fasulyeyi önceden 8 saat suda bekletin.
2. Fasulyeyi süzüp tencereye alınuzerini geçecek su ekleyin.
3. Fasulye yumuşayana kadar 50-60 dakika pişirin.
4. Sos tabanını ekleyip 10 dakika daha kaynatın.
5. Servis edin.

PÜF NOKTASI

Defneyi pişirme sonunda çikararak fasulyenin tadını temiz tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis edin, yanında beyaz pirinç ve birkaç lime dilimi sunun.