

Havana Picadillo

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açlık bar 9/10

Picadillo, kıyma, soğan, biber, domates, kimyon, zeytin, kapari, kuru üzüm ve patatesle tek tavada pişiren Küba yemeğidir.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Kıpıya biber
- 4 diş Sarımsak
- 1 su bardağı Domates püresi
- 2 çay kaşığı Kimyon
- 0.3 su bardağı Kuru üzüm
- 0.5 su bardağı Yeşil zeytin
- 2 yemek kaşığı Kapari
- 1 adet Patates

Yapılış

1. Soğan ve biberi zeytinyağında 6 dakika yumuşatın.
2. Sarımsak, kimyon ve domates püresini ekleyip 2 dakika kavurun.
3. Kıymayı ekleyip 7 dakika rengi dönene kadar pişirin.
4. Patates küpleri, kuru üzüm, zeytin, kapari ve az su ekleyin.
5. Tavayı kapatıp 15 dakika patates yumuşayana kadar pişirin.
6. Kapağı açıp 15 dakika sosu koyulaştırın.
7. Pirinç ve fasulyeyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Zeytin salamurasından biraz eklemek tatlı kuru üzümle tuzlu denge kurar.

SERVİS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç, siyah fasulye ve kızılcık şurubu ile servis edin.