

Küba Siyah Fasulyeli Muz Kasesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Küba usulü siyah fasulyeli muz kasesi, fasulye, kızartılmış plantain ve lime sosunu tatlı tuzlu bir ana öğünde birleştirir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 2 adet Plantain
- 2 su bardağı Pişmiş pirinç
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.3 demet Kişniş
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Plantainleri verev dilimleyip tavada 8-10 dakika kızartın.
2. Siyah fasulyeyi kimyon, tuz ve az suyla 6 dakika ısıtın.
3. Pişmiş pirinç, fasulye ve plantaini kaselere paylaşın.
4. Lime suyu ve kişnişle servis edin.

PÜF NOKTASI

Plantaini orta ateşte pişirmek derinlemeden içini yumuşatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kişniş ve lime dilimleriyle servis edin.