

Moros y Cristianos

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 8/10

Moros y cristianos, siyah fasulye ile pirinci tek tencerede birleştiren, Küba mutfağında ana yemeklerin yanında tek başında güçlü duran temel bir pilavdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Soğan ve sarımsağı zeytinyağında 4 dakika çevirin.
2. Fasulye ve pirinci ekleyip karıştırın.
3. 2.5 su bardağı sıcak su ekleyip yemeği 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Fasulye suyunun bir kısmını pirince katmak pilavın rengini ve tadını daha derin yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında meze dilimiyle servis edin.