

Refried Beans

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 8/10

Meksika usulü refried beans, fasulyeyi ezilmiş ve kremamsı bir dip kadar yumuşak hale getirir.

Malzemeler

- 600 gr Haşlanmış barbunya fasulyesi
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 0.5 tatlı kaşığı Kimyon

Yapılışı

1. Soğanı ince doğrayın. Haşlanmış barbunyayı süzüp bir miktar haşlama suyunu ayırın.
2. Sıvı yağ tavada 15-20 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Barbunya ile kimyonu ekleyin, bakliyat yağı bulanana kadar birkaç dakika çevirin.
4. Fasulyeleri ezerek püreleştirin, ayırılan sudan ekleyip 6-8 dakika koyulaştırın.
5. Refried beans'i sürülebilir kıvamdayken ocaktan alıp sıcak kullanın.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi ezerken 80 ml haşlama suyu ayırarak kıvamını ayarlamak daha güvenlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Taco, quesadilla veya mısır tepsisi yanında servis edin.