

Rio Siyah Fasulyeli Feijoada

Toplam 175 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 150 dk 8 kişilik Zor ~620 kcal

Feijoada, siyah fasulyeyi dana eti ve tütsülenmiş sosisle uzun süre pişirip pirinç ve portakalla sunan Brezilya tenceresidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Siyah fasulye
- 700 gr Dana kuşbaşı
- 350 gr Tütsülenmiş sosis
- 2 adet Soğan
- 5 diş Sarımsak
- 2 adet Defne yaprağı
- 2 adet Portakal

Yapılışı

1. Siyah fasulyeyi gecedен bol suda 1 saat 1 gün.
2. Dana etini tencerede 8 dakika mühürleyin.
3. Soğan, sarımsak ve sosisleri ekleyip 6 dakika kavurun.
4. Fasulye, defne ve sıcak suyu tencereye alın.
5. Kısık ateşte 2 saat fasulye yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi gecedен 1 saat makuzun pişirmede kabukları reşit yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç, portakal dilimi ve yeşillikle servis edin.