

Rio Feijoada

Toplam 230 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 210 dk 6 kişilik Zor ~620 kcal

Brezilya feijoada, siyah fasulyeyi tütüslü et, sosis ve defneyle uzun süre pişirip pirinçle sunan güçlü bir tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Siyah fasulye
- 300 gr Dana füme et
- 250 gr Sosis
- 2 adet Soğan
- 4 diş Sarımsak
- 3 adet Defne yaprağı
- 2 su bardağı Pirinç

Yapılış

1. Siyah fasulyeyi gecedan bol suda 1 saat suyunu değiştirilerek yıkanır.
2. Soğan ve sarımsak 8 dakika yumuşayana kadar kavurun.
3. Fasulye, et, sosis ve defneyi tencereye alın.
4. Üzerini geçecek su ekleyip 2.5-3 saat kısık ateşte pişirin.
5. Kısık ateşte pişen fasulyeyi pirinçle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru fasulyeyi gecedan 1 saat suyunu değiştirilerek yıkanır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç, portakal dilimi ve farofa ile servis edin.