

Tutu de Feijao

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Kolay

~300 kcal

Açılış 18/10

Brezilya fasulye ezmesi tutu, manyok unu ile koyulaştırılarak et yemeklerine tok bir eşlikçi olur.

Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış siyah fasulye
- 120 gr Manyok unu
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Fasulyeyi suyuyla birlikte ezin.
2. Soğan ve sarımsak 5 dakika kavurun.
3. Fasulye ve manyok ununu ekleyip 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Manyok ununu azar azar ekleyin; fasulye ezmesi tencerede topaklanmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına pirinç, kavurulmuş lahana ve portakal dilimi koyarak servis alın.