

# Arroz a la Cubana

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~540 kcal

Arroz a la Cubana, sade pirinci domates sosu, kızarmış muz ve akşam yumurtayla birleştiren pratik ve doyurucu bir ev yemeğidir.

## Malzemeler

### Pirinç için

- 2 su bardağı Pirinç
- 3 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

### Sos için

- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 2 su bardağı Domates püresi
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

### Servis için

- 2 adet Olgun muz veya plantain
- 4 adet Yumurta
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılışı

- Pirinci su berraklaşana kadar yıkayın.
- Pirinç, su ve tuzu tencereye alıp 12 dakika kısık ateşte pişirin, 10 dakika dinlendirin.
- Soğanı ince doğrayıp zeytinyağında 15 dakika yumuşatın.
- Sarımsak, domates püresi ve kimyonu ekleyip sosu 12 dakika koyulaştırın.
- Muzları uzun dilimleyip kalan zeytinyağındaki yüzü kızarana kadar pişirin.
- Yumurtaları ayrı tavada sarılaşan kalacak şekilde kızartın.
- Tabaklara pirinç, domates sosu, kızarmış muz ve yumurta koyup maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Muzu çok olgun seçmek kızarmış muzun karamelize, içinin yumuşak kalmasını sağlar.

## SERVIS ÖNERİSİ

Domates sosunu pirincin yanına bolca koyup yumurtayı son anda üstüne alın.

## Alerjenler

Yumurta