

Arroz Congri

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açılış 7/10

Küba siyah fasulyeli pilav pırlanmış, fasulye suyu ve kimyonla tek tencerede pişer.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pırlanmış Pirinç
- 1 su bardağı Siyah fasulye
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 adet Kıpırcık biber
- 2 diş Sarımsak
- 2 tatlı kaşığı Zeytinyağı
- 1 çimdik Oregano
- 1 adet Defne yaprağı
- 1.5 su bardağı Sıcak su

Yapılışı

1. Soğan, biber ve sarımsağı zeytinyağında 5 dakika kavurun.
2. Kimyon, oregano ve defne yaprağını ekleyip 1 dakika çevirin.
3. Pirinç ve fasulyeyi tencereye alıp aromalarıyla kaplayın.
4. Fasulye suyu ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Congriyi 25 dakika kısık ateşte pişirin.
6. 10 dakika dinlendirin, fasulye pirinci kırmadan bütün kalsın.

PÜF NOKTASI

Tuzu pişmenin sonunda eklemek baklagilin kabuğunun sertleşmesini engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında kızarmış muz ve lime dilimiyle sıcakta servis edin.