

# Cuban Black Beans

Toplam 660 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 85 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 18/10

Küba siyah fasulyesi soğan, biber ve kimyonla koyu, aromalı bir baklagil yemeği olur.

## Malzemeler

- 500 gr Siyah fasulye
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşık Kimyon
- 1 tatlı kaşık Tuz

## Yapılış

1. Siyah fasulyeyi bir gece suda bekletip süzün.
2. Fasulye, soğan, biber, sarımsak ve defneyi tencereye alın.
3. Üstünü geçecek kadar su ekleyip kaynamaya bırakın.
4. Fasulyeyi kısık ateşte 80 dakika yumuşayana kadar pişirin.
5. Bir kepçe fasulyeyi ezip tencereye geri katın sos koyulaşsın.
6. Sirke ve tuzu son 5 dakikada ekleyip pilavla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kuru baklagili gece boyunca 11 saat suda bekletmek pişirme süresini yarılandırır, gaz yapma etkisini de azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında beyaz pirinç koyup fasulyeyi sıcakta tabakta servis edin.