

Feijão Tropeiro

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açlık bar 9/10

Feijão tropeiro, pişmiş fasulyeyi bacon ve linguïça ile kavurup üstüne manyok unu (farinha de mandioca), karalahana ve yumurta ekleyerek hazırlanan Minas Gerais yemeğidir. Kuru dokulu, baharatlı doyurucu bir tabaktır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış fasulye
- 0.8 su bardağı Manyok unu
- 2 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 100 gr Bacon
- 150 gr Linguïça calabresa (yoksa sucuk)
- 2 diş Sarımsak
- 1 su bardağı Karalahana (ince k1y1)1
- 2 yemek kaşığı Maydanoz (k1y1)1
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Bacon ve linguïçayı küp doğrayıp geniş tavada orta ateşte 5 dakika kavurun, yağ tavada bırakın.
2. Aynı yağda soğan ve sarımsağı 3 dakika çevirin.
3. Yumurtayı tavanın bir kenarında 10 dakika karıştırarak pişirin, sonra fasulye ile birleştirin.
4. Karalahanayı ekleyip 2 dakika çevirin, karabiberi serpin.
5. Manyok ununu azar azar serpip 3 dakika kavurun, karabiberi ekleyin ama dağınık maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Manyok ununu azar azar eklemek yemeğin fazla kurumamasına yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında pirinç, portakal dilimleri ve lahana salatası sunun.

Alerjenler

Yumurta

