

Feijoada Pirinç Köftesi

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 14/10

Brezilya usulü feijoada pirinç köftesi, siyah fasulye ve pirinci küçük köftelere çevirerek artan yemeği ç1t1r bir atıştırmaya dönüştürür.

Malzemeler

- 2 su bardağ Pişmiş pirinç
- 1 su bardağ Siyah fasulye
- 0.5 su bardağ Galeta unu
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 diş Sarımsak

Yapılış

1. Fasulyeyi çatalla ezip pirinç, sarımsak ve maydanozla karıştırın.
2. Galeta ununu ekleyip harc10 dakika soğutarak şekil almasını sağlayın.
3. Soğuyan harçtan küçük köfteler yapıp yüzeylerini hafifçe bastırın.
4. Köfteleri tavada iki yüzü toplam 8-10 dakika kızaranakadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Harc10 dakika soğutmak köftelerin tavada dağılmadark1 zarnas1nı sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ac1 domates sosuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten