

# Frijoles Negros Cubanos

Toplam 110 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 8/10

Frijoles negros cubanos, siyah fasulyeyi sarımsak ve defne ile uzun pişirerek kurulan temel bir Küba tenceresidir.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 3 diş Sarımsak
- 2 adet Defne yaprağı
- 1 su bardağı Pirinç

## Yapılışı

1. Sarımsak tencerede 1 dakika yağla çevirin.
2. Siyah fasulye, defne yaprağı ve sıcak suyu tencereye ekleyin.
3. Fasulyeyi 40 dakika kısık ateşte pişirin, kabuklar sertleşmesin.
4. Defne yaprağı ve sarımsağın küçük bir kısmını kullanarak sosu bağlayın.
5. Yemeği 5 dakika dinlendirip sade pirinçle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Defneyi pişirme sonunda çikolata fasulyenin tadını artırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında beyaz pirinç ve birkaç lime dilimi sunun.