

Küba Siyah Fasulyeli Muz Kasesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 9/10

Küba usulü siyah fasulyeli muz kasesi, fasulye, kızılcık plantain ve lime sosunu tatlı tuzlu bir ana öğünde birleştirir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 2 adet Plantain
- 2 su bardağı Pişmiş pirinç
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.3 demet Kişniş
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Plantainleri verev dilimleyin ve yüzeylerini peçeteyle kurulayın.
2. Plantainleri tavada 9 dakika iki yüzü kızaran kadar kızartın.
3. Siyah fasulyeyi kimyon, tuz ve az suyla 6 dakika ısıtın.
4. Pişmiş pirinci kaselere paylaşırken fasulyeyi üstüne yerleştirin.
5. Plantainleri kaseye ekleyin, lime suyu gezdirin ve kişnişle tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Plantaini orta ateşte pişirmek dışı yakmadan içini yumuşatır.

SERVİS ÖNERİSİ

Kişniş ve lime dilimleriyle servis edin.