

Moros y Cristianos

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 8/10

Moros y cristianos, siyah fasulye ile pirinci tek tencerede birleştiren, Küba mutfağında ana yemeklerin yanında da tek başına güçlü duran temel bir pilavdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Yeşil biber
- 1 adet Defne yaprağı
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Kekik
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Siyah fasulyeyi hazırlanmış fasulye suyundan bir bardak ayırın.
2. Soğan, biber ve sarımsak zeytinyağında 6 dakika kavurun.
3. Pirinci ekleyip 3 dakika kavurun, taneler sofrito ile kaplanın.
4. Fasulye, fasulye suyu, defne ve kimyonu ekleyip 18 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Tencereyi 10 dakika kapalı dinlendirin, pirinç kırmızımsı kahverengiye dönüşene kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Fasulye suyunun bir kısmını pirince katmak pilavın rengini ve tadını daha derin yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında meze dilimiyle servis edin.