

# Siyah Fasulyeli Pirinç Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 8/10

Küba usulü siyah fasulyeli pirinç tava, siyah fasulyeyi pirinç ve biberle buluşturarak tek tavada toparlanan güçlü bir ana yemek ç1kar1r.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 1.3 su bardağı Pirinç
- 1 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 2.5 su bardağı Su
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Kekik
- 1 adet Defne yaprağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılı

1. Soğan, yeşil biber ve sarımsak zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
2. Pirinci ekleyip kısaca çevirmeye devam edin.
3. Siyah fasulye, su, kimyon, kekik, defne yaprağı ve tuzu ekleyin.
4. Kapağı kapalı şekilde 15 dakika pişirin.
5. Defneyi ç1kar1r 5 dakika dinlendirin ve lime ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fasulyeyi pişmenin son yarısında eklemek pirincin nişastasını fazla koyultmamasına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lime dilimleriyle servis edin.