

Tutu de Feijao

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Kolay

~300 kcal

Açılış 18/10

Brezilya fasulye ezmesi tutu, manyok unu ile koyulaştırılarak et yemeklerine tok bir eşlikçi olur.

Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış siyah fasulye
- 120 gr Manyok unu
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Tuz

Yapılışı

1. Pişmiş fasulyeyi kendi suyuyla birlikte ezip pütürlü püre haline getirin.
2. Soğan ve sarımsak birta ateşte 5 dakika kavurun.
3. Ezilmiş fasulyeyi tavaya alıp 5 dakika kaynatın.
4. Manyok ununu azar azar serpin, topaklanmasını sürekli karıştırın.
5. Karışımın ateşte 10 dakika pişirin ve tuzunu ayarlayın.
6. 'yu piring, yeşillik ve k1zarmış yumurtayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Manyok ununu azar azar ekleyin; fasulye ezmesi tencerede topaklanmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında piring, kavrulmuş lahanaya ve portakal dilimi koyarak sıcak servis olun.