# CONGRİ (KÜBA)

1 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı tereyağ
2 su bardağı sıcak su
Haşlanmış Meksika fasulyesi ya da barbunya. İsterseniz konserve de kullanabilirsiniz.

Eriyen tereyağında bir tur haşlanmış fasulyeleri ya da barbunyaları çevirin. Hemen ardından pirinci atın ve kavurun. Suyu ilave edin ve normal pilav gibi pişmeye ve suyunu çekmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:131012 • adı:Congri (Küba) • gönderen:kalbur • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:33