



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FEIJOADA (BREZİLYA)

- 1 su bardağı siyah fasulye
- 1 taze soğan
- 2 yeşil çarliston biber
- 1 büyük domates
- 1 patates
- 4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz

Siyah fasulyeyi akşamdan soğuk suda bekletin. Ertesi gün 10-15 dakika haşlayıp suyunu süzün. Tereyağını bir tencereye koyup eritin ve dövülmüş sarımsakları ekleyip kavurun. Ardından küp doğranmış domates, biber ve patatesleri tencereye ekleyin. Baharatları ve tuzu ekledikten sonra 15 dakika orta ateşte pişirin. Haşlanmış fasulyeleri de ilave edip, 15 dakika daha pişirin. Üzerini ince kıyılmış taze soğan ile süsleyerek sıcak olarak servis yapın.

