



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALLO PINTO (KOSTA RİKA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 su bardağı pişmiş siyah fasulye (bir gece önceden haşlanmış)
- 1 su bardağı pişmiş beyaz pirinç (tercihen bir gün önceden pişirilmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı
- 1 küçük kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 küçük kırmızı biber (ince doğranmış)
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı Lizano sosu (bulamazsanız Worcestershire sosu veya soya sosu)
- 2 yemek kaşığı kıyılmış taze kişniş
- 1 çay kaşığı limon suyu (isteğe bağlı)

Orta boy bir tavada zeytinyağını ısıtın.

İnce doğranmış soğan, sarımsak ve kırmızı biberi ekleyerek orta ateşte yumuşayana kadar soteleyin.

Haşlanmış siyah fasulyeyi tavaya ekleyin ve kimyon, tuz, karabiberle tatlandırın.

Lizano sosunu ekleyerek tüm malzemeleri birkaç dakika boyunca karıştırarak pişirin.

Önceden pişmiş pirinci ekleyin ve tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Pirinç ve fasulyelerin tamamen birbirine karıştığından emin olun.

Kıyılmış taze kişnişi ekleyerek karıştırın.

İsteğe bağlı olarak birkaç damla limon suyu sıkın ve sıcak olarak servis edin.

