



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TACU TACU (PERU)

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

- 2 su bardağı pişmiş pirinç
 - 1 su bardağı pişmiş siyah fasulye (veya tercih edilen başka bir fasulye)
 - 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
 - 2 diş sarımsak (ezilmiş)
 - 1 adet kırmızı biber (ince doğranmış)
 - 2 yemek kaşığı zeytinyağı
 - 1 çay kaşığı kimyon
 - 1 çay kaşığı pul biber
 - Tuz ve karabiber
 - 1 yemek kaşığı doğranmış taze kişniş (isteğe bağlı)
- Üzeri için: Kızartılmış yumurta, dilimlenmiş avokado veya ızgara et

Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın. Doğranmış soğanı ekleyin ve hafifçe karamelize olana kadar kavurun. Ardından ezilmiş sarımsağı ekleyip 1-2 dakika daha kavurun.

İnce doğranmış kırmızı biberi, kimyonu ve pul biberi ekleyin. Karışımı birkaç dakika daha kavurarak baharatların aromasının ortaya çıkmasını sağlayın.

Pişmiş pirinci ve pişmiş fasulyeyi tavaya ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırarak pirinç ve fasulyenin baharatlarla bütünleşmesini sağlayın. Tuz ve karabiber ekleyerek tatlandırın.

Tavuğu karıştırarak kızartmaya devam edin. Tavuğun alt kısmı hafifçe kızarıp çıtır çıtır bir hal alınca, bir spatula yardımıyla dikkatlice çevirin ve diğer tarafını da aynı şekilde kızartın.

Kızaran Tacu Tacu'yu sıcak servis edin. Üzerine kızartılmış yumurta, dilimlenmiş avokado veya ızgara et ekleyerek sunumunuzu zenginleştirebilirsiniz. İsteğe bağlı olarak taze kişnişle süsleyebilirsiniz.

