



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MEKSİKA FASULYELİ PAZI BORANI

- 2 yemek kaşığı margarin
- 250 gr pazı
- 1 fincan bardağı meksika fasulyesi
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1,5 çay bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz

Pazıları yıkayıp bir parmak kalınlığında doğrayın. Soğanları yemeklik doğrayıp 2 yemek kaşığı margarin ile biraz kavurun. Üzerine pazıları ekleyip karıştırın birkaç dakika beraberce pişirin. Meksika fasulyelerini ilave edin ve karıştırın. Ocaktan indirin. Diğer yanda uygun büyüklükte bir kasede yoğurt ve yumurtayı iyice çirpın. Üzerine sıcak suyu ekleyip iyice karıştırın. Pazılı harcı porsiyonluk güvece koyun. Üzerine yoğurtlu sostan ilave edin. 200 derece ısınmış fırında 20 dakika pişirin.

