KIYMALI ÇİLİ KON KARNE

Gerekli Malzeme:
1 kutu konserve meksika fasulyesi
250 gr kıyma
1 adet iri kuru soğan
1 dolu çorba kaşığı salça
6 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 paket mısır cipsi
1 su bardağı rende kaşar

Hazırlanışı:
Soğan ince kıyılır, yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Salça katılır. Konserve meksika fasulyesinin suyu süzülür, kıymalı karışıma eklenir. Baharatlar, tuz ilave edilir, birkaç kez çevrilir. Sıcak su konur, tencerenin kapağı kapatılır, 15-20 dakika pişirilir. Servis tabağına aktarılır, üzerine rende kaşar serpilir, kenarlarına mısır cipsi konur. Mısır cipsi kaşık gibi kullanılarak yenir.

Not: Meksika fasulyesi yerine barbunya kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:14924 • adı:KIYMALI ÇİLİ KON KARNE • gönderen:Şebnem • indirme tarihi:20.04.2024 - 12:22