MEKSİKA FASULYELİ HİNDİ YAHNİ

600 gr hindi but kuşbaşı
150 gr konserve meksika fasulyesi
3 adet kuru soğan
Yarım çay kaşığı kişniş
Yarım çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı kırmızı pulbiber
1 çay kaşığı kekik
Yarım su bardağı domates püresi
1 çorba kaşığı biber salçası
4 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı soya sosu
Yarım su bardağı sıcak su
Tuz

Soğanları soyup doğrayın. Fasulyenin suyunu süzün. Margarini tencerede ısıtıp soğanı soteleyin. Eti ilave edip 5 dk karıştırarak kavurun. Baharatları katın. Domates püresi ve biber salçasını ekleyip karıştırın. Soya ve sıcak suyu döküp tencerenin kapağını kapatın ve 20 -30 dk pişirin. Fasulyeyi ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.



© lezzetler.com tarif no:113742 • adı:Meksika Fasulyeli Hindi Yahni • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:15