



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA FASULYESİ

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1,2 Paket taco sosu baharatı
- 1 Kutu haşlanmış Meksika fasulyesi ya da barbunya fasulye
- 1 Adet çarliston biber (küp küp doğranmış olmalı)
- 2 Adet jalepone biber (turşu olarak marketlerde bulabilirsiniz)
- 1 Adet Domates
- 1 Yemek Kaşığı biber salçası
- 2 Çorba Kaşığı sıvıyağ
- 1 Adet kırmızı biber (küp küp doğranmış olacak)
- 500 gr kıyma
- 1 Adet kuru soğan (küp küp doğranmış olacak)

Teflon bir tavada (bu amaçla wok kullanmak çok kolay oluyor) 1 çorba kaşığı yağı ısıtıp, kıymayı ekleyin. Kıyma iyice kavrulunca kuru taco baharatını ekleyip kavurmaya devam edin. Etin hertarafı baharatla kaplanınca ateşi kapatıp, eti kenara alın. Başka bir tencerede kalan yağı ısıtıp, soğanı kavurun. Soğan şeffaflaşınca , biberleri ve domatesi ekleyip kavurmaya devam edip, sırasıyla salçayı, jalepone biberi ve hazırlamış olduğunuz kıymanın yarısını ekleyin. En son olarak fasulyeyi ilave edip, tuzla tatlandırın. Çok az sıcak su ekleyerek yemeği kısık ateşte pişirin. Fasulye zaten pişmiş olduğu için 15-20 dakika içinde yemek pişmiş olacak. Su fazla gelirse 1 kaşık un ya da nişasta ekleyerek, yemeğin sosunu kalınlaştırabilirsiniz. Yemeği fırın kabına alıp, üzerine biraz pul biber dökün. 200C fırında 5-10 dakika tutun