



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA USULÜ TAVA

4 kişilik maşzeme
300 g haşlanmış, derin dondurulmuş fasulye,
1 baş maydanoz,
1 baş soğan,
1-2 acı süs biberi,
50 g salatalık turşusu,
750 g kıyma,
1 çorba kaşığı tereyağı,
tuz,
karabiber,
1 tatlı kaşığı kırmızı biber,
1 çorba kaşığı domates salçası,
1 küçük kutu mısır konservesi,
bir miktar soyulmuş domates,
100 g gravyar peyniri

1. Fasulyeleri çözülmeye bırakın. Maydanozu ince kıyın. Soğanı ayıklayarak kıyın. Acı biberlerin çekirdekleri rini çıkartıp kıyın, salatalık tui susunu küp halinde doğrayın.
2. Kıymayı ikiye bölerek kavu run. Tuz, karabiber, süs biber kırmızı biber, domates salça: ve salatalık turşusunu karıştı rın. Kıymayı tavadan alın.
3. Soğanı kıymanın yağında sote edin. Suyu süzölmüş mısırı ve fasulyeleri sote edin. Kıymayı, domatesleri ve maydanozu karıştı rın, suyunu çektirin. Baharatını ayarlayın.
4. Peyniri rendeleyin ve ye meğın üstüne serpiştirin. Tavanın kapağınını kapatın ve peyniri erimeye bırakın. Erişte ile servis yapın.