



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH FASULYELİ SOSİS SOTE (MEKSİKA)

Malzemeler (4 kişilik)

400 gr. sosıs

100 gr. kuru soğan

50 gr. tereyağı

50 gr. kırmızı dolmalık biber

50 gr. çarliston biber

100 gr. siyah fasulye

1 adet avokado

1 yemek kaşığı salça

Yapılışı

Kuru soğanı ince ince doğrayıp tereyağı ile sote yapın. Üzerine doğranmış sosısları ilave edin ve 3-4 dakika daha sote edin. Bir tarafta; şerit halinde kesilmiş dolmalık biber, çarliston biber, salça ve bir bardak suyla 10 dakika pişirin. Bu karışımın üzerine önceden haşlanmış siyah fasulyeleri ekleyin. Tatlandırmak için tuz ve biber ilave edin. Daha sonra soteyi avokado ile servis yapın.

[ML® Pürede Sosıs Sote için tıklayın](#)