



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIYAH FASULYELİ VE KIYMALI TACO

- 300 gr kıyma
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı siyah konserve fasulye
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı soğan tozu
- 1er fiske Tuz, karabiber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- Yarım çay bardağı su
- 1 kase ince doğranmış domates
- 1 kase marul
- 1 kase soğan
- 1 kase kaşar rendesi

Kıyma yağda kavrulur ve kırmızı biber kimyon soğan tozu tuz karabiber sarımsak tozu ve konserve siyah fasulye su eklenir, suyunu çekene kadar pişer. Bu arada domates marul soğan ayrı ayrı kasselere incecik doğranır ve taco fırında bir iki dakika ısıtılır. tacolar hazırlanan harç ile doldurulur ve üzerine kaşar peyniri serpilir

