



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUCATAN ACI SOSLU MEKSİKA FASULYESİ

<https://www.kotanyi.com>

250 g kıyma yada 200 g soya peyniri
1 konserve meksika fasulyesi
4 defne yaprağı
2 soğan
Conserve tatlı mısır
1 kırmızı ve 1 sarı biber
1 konserve domates
2 carhavuçrots
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 paket Kotányi Yucatan Salsa sosu
Tuz

Zeytinyağında soğanları, kıyma yada soya peynirini pembeleştirin. Daha sonra defne yaprağı ve tatlı mısırı da ekleyin. Doğramış olduğunuz biberleri karıştırdıktan sonra 1 paket Kotányi Yucatan Salsa sosunda ekleyin ve 10dk yavaş ateşte ısıtın. Fasulyeleri (ıslak şekilde) ve domatesleri ekleyiniz. Kapağı açık şekilde 10 dk daha karıştırarak ısıtınız. Nachos yada Taco ile servis etmenizi öneririz.

Not: Damak lazzetinize uygun ise Chilli con Carnde olarak tarifi geliştirebilirsiniz