



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI MEKSİKA FASULYESİ

1 paket (42,5 gr.) Knorr Köfte Harcı
1 ¼ çay bardağı su
500 gr. az yağlı kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
3 diş sarımsak
3 adet kırmızı biber
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 kutu konserve kırmızı meksika fasülyesi
½ kutu konserve mısır
3 adet iri boy domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 avuç taze kişniş yaprağı
2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı şeker

1 paket Knorr Köfte Harcını 1 ¼ çay bardağı su ve 500 gr. kıyma ile homojen bir kıvam alıncaya dek yoğurun. Soğanları ve sarımsakları ince ince kıyıp, zeytinyağında soteleyin. Üzerine ince kıyılmış kapa biberi ekleyin. Biraz kavurduktan sonra, domates salçasını ekleyip kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Köfte harcı ile yoğurduğunuz kıymayı tencereye alın ve rengi dönene kadar pişirin. Soyup, küp doğradığınız domatesleri tencereye ekleyin. Konserve meksika fasülyesini, mısırı, pul biberi, şeker tencereye ekleyin. 1 su bardağı sıcak su ilave edip, kapağı kapalı olarak sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Kişniş yaprakları ile süsleyerek sıcak servis edin.

Not: Yanına jasmine pirinci ile yapılmış pilav ile servis edin.

