



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACILI MEKSİKA FASULYESİ

- 250 gr. kıyma
- 1 kutu meksika fasulyesi konservesi
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet orta boy domates
- 2-3 diş sarımsak
- 1 adet karpuz biber
- 1 adet acı yeşil biber
- 1 yemek kaşığı acı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2-3 yemek kaşığı sana yağı
- 1 tutam tuz
- 1 miktar kekik,
- 1 çay kaşığı mercanköşk
- Yeterince et suyu ya da su

Soğan yemeklik doğranıp sana yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Biberlerin çekirdekleri temizlenip doğranır ve kıyılmış sarımsak ile birlikte tencereye ilave edilir. Kıyma eklenip suyunu bırakıp çekinceye kadar kavrulur. Domateslerin kabukları soyulup küp şeklinde doğranır ve tencereye ilave edilir. Salçalar eklenip karıştırılır. Fasulye konservesi süzülerek eklenir. Suyu ve tuzu ayarlanır, kekik ve mercan köşk ile tatlandırılır. Kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır.

