



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ MEKSİKA GÜVECİ

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

250 gr. kıyma
Yarım su bardağı Meksika fasulyesi [?] kuru (barbunya kullanabilirsiniz)
Yarım su bardağı kuru fasulye
3 adet domates
2 adet kuru soğan
2 adet karpuz biber
2 adet sivri biber
1 adet acı biber
1 çay bardağı mısır
8 diş sarımsak
Yarım demet taze soğan
1 çay kaşığı kişniş
Yarım çay kaşığı karanfil
1,5 tatlı kaşığı kimyon
Tuz, karabiber
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı mısır unu

Fasulyeleri akşamdan ıslatın, ertesi gün 1 saat pişirin. Tüm sebzeleri küçük küpler halinde doğrayın. Yarı haşlanmış fasulye, mısır, sebzeler, kıyma, sıvıyağ ve kıyılmış taze soğanı harmanlayarak güvece koyun. Üzerine 1 su bardağı su ekleyin. Kapağı kapalı olarak güvecinizi 1 saat pişirin. Mısırunu ve baharatını serptikten sonra 10 dakika daha pişirip servis yapın.

