



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI MEKSİKA GÜVECİ

Posta Gazetesi

4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı kekik
1 çay kaşığı kişniş
Tuz
Karabiber
3 su bardağı su
1 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
1 adet sivri biber
2 adet domates
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay bardağı barbunya
1 çay bardağı mısır
Yarım kg. dana kuşbaşı
1 çay kaşığı mısır nişastası
Üzerine:
Rendelenmiş kaşar peyniri

Barbunyalrı bir gece evvelden ıslatarak ertesi gün haşlayın. Etlerinizi, küp doğranmış soğanlarla beraber, suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Salça, küp domates, biber ve sarımsakla etleri soteleyin. Suyunuzu ekleyin ve etler yumuşayınca kadar pişirin. Ayrı bir kasede, nişasta ve 1 çay bardağı suyu karıştırın. Kaynayan tencerenize ekleyin. Barbunya ve mısırları ekleyip, mısırlarınız yumuşayınca kadar pişirin. Baharat ve limon suyunu ekleyin, peynir serperek servis yapın.

