



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CHİLİ CON CARNE

- 150 gr kuşbaşı et
- 50 gr sana margarin
- 1 çay kaşığı sarımsak püresi
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet taze kereviz
- 1 adet havuç
- 2 adet domates
- 2 adet dolmalık yeşil biber
- 85 gram konserve meksika fasulyesi
- 1 tutam kimyon
- 1 tutam kırmızı pul biber
- 1 tutam toz kırmızı biber
- ½ adet sade tortilla ekmeği

Derin bir tencere içerisinde ince kıyılmış kuru soğanı kızdırılmış margarinde kavurup daha sonra küçük kuşbaşı doğranmış dana etini ekleyip iyice kavurun, daha sonra küçük kuşbaşı doğranmış kereviz, havuç ve dolmalık biberi ekleyip biraz daha pişirin kuşbaşı doğranmış domatesleri ekleyin. Daha sonra fasulyeyi, kimyonu, acı pul biberi, toz kırmızı biberi, tuzu ve isteğe göre sarımsak ile 1 bardak sıcak suyu ekleyip 5 dakika kadar daha pişirin. daha sonra yanına üçgen kesilmiş tortilla ekmeğini margarinde kızartıp servis tabağına alın