



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHİLİ CON CARNE

1 adet soğan
350 gram kıyma
1/2 sarı biber
2 - 3 diş sarımsak
5 - 6 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet acı kırmızı biber
2 konserve Meksika fasulyesi
4 - 5 yaprak taze kişniş
Yarım su bardağı su
Zeytinyağı

İri olarak doğranmış soğanları zeytinyağında soteleyin.

Üzerine kıymayı ekleyin.

Daha sonra biberleri de ilave edip yumuşayana kadar ara ara karıştırarak 4-5 dakika pişirin.

Biberler de yumuşayınca tuz, karabiber, kimyon ve ezilmiş sarımsağı ekleyin.

Domates, acı kırmızı biber, acı sos, salça ve Meksika fasulyesini de ekleyerek üzerine su ilave edin.

Karıştırıp kapağı kapalı olarak 15 dakika kadar orta ateşte ara ara karıştırarak pişirin.

Piştikten sonra ince kıyılmış taze kişnişleri de ekleyerek servis edin.

