



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHİLİ CON CARNE

350 gram kıyma
2 adet konserve Meksika fasulyesi
1 adet kuru soğan
5 - 6 adet domates
4 yemek kaşığı konserve mısır
2 diş sarımsak
15 dilim jalapeno biber turşusu
1 çay bardağı su
Kimyon
Pulbiber
Zeytinyağı

Soğan ve sarımsakları yemeklik doğrayın.

Zeytinyağını da tavada ısıtın.

Domateslerin kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın.

Soğan ve sarımsağı zeytinyağında soteleyin.

Üzerine kıymayı ekleyin.

Mısır ve Meksika fasulyesi dışındaki diğer malzemeleri de tencereye ilave edip 10 dakika kadar pişirin.

Son olarak Meksika fasulyesi ile mısırı da ekleyip 10 dakika daha pişirin ve ocaktan alın.

