



CHİLİ CON CARNE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 adet soğan
- 350 gr kıyma
- 2 diş sarımsak
- 400 gr haşlanmış Meksika fasulyesi
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı yeni bahar
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 adet chili biberi
- 4 adet domates
- 3-4 yemek kaşığı mısır
- 1 su bardağı bardağı su
- Tuz

Öncelikle tencereye yağı alın. Soğan ve sarımsağı ekleyip, kavurun. Domates ve chili biberi küp küp doğrayın. Kıymayı eklenerek kavrulmaya devam edin. Bütün baharatları ve şekerini ve tuzu ekleyin. Meksika fasulyesi, mısır eklenerek ve suyu ekleyin. Ara sıra karıştırarak suyunu çekene kadar, pişirin.

