



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHILLI CON CARNE

MasterChef

- 500 gram kıyma (dana veya kuzu)
- 1 adet büyük soğan (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş veya doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı haşlanmış kırmızı fasulye (konserve de olabilir)
- 1 su bardağı haşlanmış mısır
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı acı toz biber (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı su veya et suyu
- 1 adet defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı kakao (isteğe bağlı)
- Limon dilimleri ve taze kişniş (servis için)

Geniş bir tencereye zeytinyağını ekleyin ve ısıtın. Ardından kıymayı tencereye ekleyip, kahverengi olana kadar kavurun.

Doğranmış soğanı ve sarımsağı kıymaya ekleyin ve soğanlar yumuşayana kadar kavurmaya devam edin.

Kırmızı ve yeşil biberleri ekleyin, birkaç dakika daha soteleyin.

Domates salçasını ekleyin ve karıştırın. Kimyon, toz kırmızı biber, acı toz biber, tuz, karabiber ve kakao (eğer kullanıyorsanız) ekleyin. Baharatların kokusu çıkana kadar kavurun.

Rendelenmiş veya doğranmış domatesleri ekleyin. Üzerine su veya et suyunu ilave edin. Bir adet defne yaprağını ekleyin ve karışımı kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan sonra ocağı kısın, haşlanmış kırmızı fasulye ve mısırı ekleyin. Tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte 20-30 dakika kadar pişirin. (Tencerenin kapağını arada açarak karıştırmayı unutmayın.)

Chilli Con Carne'yi sıcak olarak, yanında limon dilimleri ve taze kişnişle servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:180514 • adi:Chilli Con Carne • gönderen:dolu • indirme tarihi:07.04.2025 - 18:22