



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHİLİ CON CARNE

- 1/2 kilo dana eti
- 1 adet soğan
- 1 dis sarımsak
- 1/2 kg haslanmış meksika fasulyesi (kirmizi fasulye) yada konserve
- 4 adet domates yada 1kutu konserve kesilmiş domates
- 3 yemek kasigi yağ
- 2 bardak su
- 2 adet ince doğranmış acı kırmızı biber

Etler kusbasi şeklinde doğranır yağda hafif çevrilir. İçine kupa doğranmış soğan ve sarımsak ilave edilerek beş dakika daha sote edilir. İçine fasulye ve minik doğranmış domatesler ve su ilave edilir. Tuz biber ve tabasco ile isteğe göre tatlandırılır. 15 dakika kısık ateşte pisirilir.