



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHILLI CON CARNE

- 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Adet Sarı Biber
- 1 Adet Yeşil Dolmalık Biber
- 2 Adet acı kırmızı biber
- 2 Adet Yeşil Biber
- 200 g Kıyma
- 4 Diş Sarımsak
- 200 g konserve domates
- 200 g kırmızı fasulye
- 1 Tatlı Kaşığı Domates Salçası
- 1 Tatlı Kaşığı Acı Biber Salçası
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 1 Çay Kaşığı siyah biber
- 1 Çay Kaşığı Kekik
- 1 Adet çubuk tarçın
- 2 Dal Taze Biberiye
- 2 Adet süs biberiye

Zeytinyağını tavaya koyalım. İnce doğranmış sarımsakları ilave edip soteleyelim. Sonra kıymayı ekleyip kavuralım. Tadı ete geçsin diye kekiği koyup kavurmaya devam edelim. Biberleri ince ince doğrayıp ilave edelim. 10 dakika sonra salçaları katalım. Konserve domatesi de ilave edelim. Konserve kırmızı fasulyeyi yıkayıp ekleyelim. Bütün baharatları ve çubuk tarçını katalım. Taze biberiye ve süs biberiye de aromatik olsun diye ilave edelim. Gerekirse biraz sıcak su ekleyip 15 dakika daha pişirelim.

