



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYELİ ACILI MAKARNA

150 gr kıyma
4 su bardağı burğu makarna
2 su bardağı haşlanmış meksika fasulyesi veya barbunya
3 yemek kaşığı margarin
½ su bardağı mısır
2 adet domates
1 adet kuru soğan
1 tablet Knorr Et Bulyon
2 adet sivribiber
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı kekik
4 su bardağı ılık su
Bir miktar karabiber (çekilmiş)
½ paket mısır cipsi (üzeri için)
100 gr rendelenmiş kaşar veya cheddar peyniri (üzeri için)

Hazırlanışı

1. Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp halka halka doğrayın. Kuru soğanı ayıklayıp rendeleyin. Domatesleri de ayrı bir yerde doğrayın.
2. Yayvan bir tencerede margarini kızdırıp içine kıymayı ilave edin. Kıymayı bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurun. İçine doğranmış sivribiberleri ve rendelenmiş soğanı ekleyip sote edin.
3. Daha sonra içine doğranmış domatesleri, kırmızı pul biberi, Knorr Et Bulyon'u, haşlanmış fasulyeyi, kekiği, çekilmiş karabiberi ve suyu ekleyip karıştırın.
4. Kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını kapatıp altını kısıttan sonra pişirin. Makarnayı ateşten alıp üzerine havlu kağıt kapatıp demlendirin.
5. Makarnayı ısıya dayanıklı bir kaba alın. Üzerine mısır cipslerini yayıp rende kaşarı serpin.
6. Önceden 175 derecede ısıttığınız fırında peynirler kızarıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis edin.