



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FİDEO (MEKSİKA)

250 gram tel şehriye  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
Yarım tatlı kaşığı kimyon  
2 diş sarımsak  
250 gram konserve domates  
1 yemek kaşığı kırmızı toz biber  
1,5 su bardağı su  
Tuz

Sıvı yağı tavada kızdırın.  
İçine şehriyeleri ekleyip kahverengi olana kadar kavurun.  
Domates konserve suyunun yarısını ve 1 su bardağı suyu ekleyin.  
Sarımsağı ezip tuz, kimyon ve kırmızı biberle birlikte tavaya ilave edin ve güzelce karıştırın.  
Suyunu neredeyse tamamen çekene kadar pişirin.  
Ardından domatesin kalanını ve suyu da ilave edin.  
Kapağı kapalı halde 10 dakika kadar daha pişirin.  
Şehriyeler yumuşayıp sosun kıvamı koyulaştığında fideo'nuz servise hazırdır.  
Dilerseniz servis etmeden önce üzerine peynir serpebilirsiniz.

