



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI İLİ KON KARNE

Gerekli Malzeme:

- 1 kutu konserve meksika fasulyesi
- 250 gr kıyma
- 1 adet iri kuru soğan
- 1 dolu çorba kaşığı salça
- 6 orba kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- Yarım tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardađı su
- 1 paket mısır cipsi
- 1 su bardağı rende kaşar

Hazırlanışı:

Soğan ince kıyılır, yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Sala katılır. Konserve meksika fasulyesinin suyu süzölür, kıymalı karışıma eklenir. Baharatlar, tuz ilave edilir, birkaç kez çevrilir. Sıcak su konur, tencerenin kapağı kapatılır, 15-20 dakika pişirilir. Servis tabağına aktarılır, üzerine rende kaşar serpilir, kenarlarına mısır cipsi konur. Mısır cipsi kaşık gibi kullanılarak yenir.

Not: Meksika fasulyesi yerine barbunya kullanılabilir.