



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA FASULYELİ BESLEYİCİ KÖFTE

500 g dana kıyması
300 g Meksika fasulyesi
1 adet yumurta
4 adet domates
1 adet kırmızı kapya biber
1 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
3-4 dal maydanoz

Öncelikle Arçelik Ankastre Grion Ocak'ta bir tencere alıp Meksika fasulyesini iyice haşlayın.

1 çay bardağını köftelerin yanına koymak için ayırın.

Domatesleri de iyice rendeleyin.

Ardından Arçelik Rose Gold Eternity Doğrayıcı kasesine kıyma, haşlanmış Meksika fasulyesi, kapya biber, soğan, yumurta, tuz, karabiber ve sarımsağı ekleyip karıştırın.

Homojen bir kıvam alınca avcunuzla büyük toplar haline getirip yuvarlak fırın kabına dizin.

Rendelediğiniz domates sosunu ve ayırdığınız Meksika fasulyelerini köftenin üzerinde gezdirin.

Önceden ısıtılmış Arçelik Ankastre Grion Fırın'da 180 derecede 35- 40 dakika, üzerleri hafif kızarana kadar pişirin.

Piştikten sonra üzerine ince ince doğradığınız maydanozu servis edin.

