



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEKSİKA FASULYELİ KURU SEBZELİ LAHANA

- 1 kg. lahana
- 200 gr. meksika fasulyesi
- 1 adet kuru soğan
- 1 fincan mısır yarması
- 5-6 adet kurutulmuş domates
- 5-6 adet kurutulmuş acı biber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 4 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı tuz

Kuru domates ve biber ayrı ayrı sıcak suda bekletilip suları dökülür. Lahaneler yıkanıp 1 cm kalınlığında doğranır ve kaynar suya atılıp hafif yumuşayınca kadar haşlanır. Soğuk suya tutulup avuç içinde sıkılarak suyu süzülür. Margarin tencereye alınıp ısıtılır; yemeklik doğranmış soğan eklenip pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça eklenip iyice kavruktan sonra lahana , kuru domates ve biber eklenir. Üzerine çıkacak kadar su eklenip tuzu ayarlanır ve üzerine haşlanmış meksika fasulyesi ile mısır yarması serpiştirilir. Orta ateşte mısır yarması yumuşayınca kadar pişirilir. Pişme esnasında yarmanın dibine çöküp, tencerenin dibinin yanmaması için hiç karıştırılmaz. Sıcak olarak servis yapılır, isteğe göre üzerine sarımsaklı yoğurt ve pulbiber dökülebilirsiniz.

