



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA FASULYESİ

800 gr Tat Barbunya Fasulyesi
1/2 su bardağı Tat Mısır
4 yemek kaşığı Tat Menemen Harcı
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet kırmızı soğan
3 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz
Karabiber

Derin bir tencerede sıvı yağı kızdırıp içine piyazlık doğranmış kırmızı kuru soğanı ilave ediniz ve soğanlar ezilinceye kadar kavurunuz. Soğanlar yumuşadıktan sonra içine Tat Barbunya Fasulyesi, Tat Mısır, Tat Menemen Harcı, et suyu, kırmızı pul biber, tuz ve karabiberi ekleyip bir süre kısık ateşte pişiriniz. Servis tabağına alıp Tat Mısır ile servis ediniz.