



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA FASULYESİ

Dilek akmak

250 gr. kıyma
1 kutu meksika fasulyesi konservesi (büyük boy)
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
2 adet domates (kabuğu soyulup, küp doğranmış)
2 adet acı sivri biber
1 adet dolmalık sarı biber
1 adet dolmalık kırmızı biber
1 adet kuru soğan
3-4 diş sarımsak
tuz
karabiber
kimyon
kekik
pul biber
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet Maggi et suyu tableti
Yeterince su

Yemeklik doğranmış soğanları sıvıyağda kavurun, kıymayı ekleyip kıyma suyunu çekinceye kadar kavurmaya devam edin. Jülyen usulü doğranmış dolmalık biberleri, ince kıyılmış acı sivri biberi, kıyılmış sarımsakları ekleyip bir süre pişirin. Biber salçasını ekleyip karıştırın. Domatesleri ilave edip bir süre pişirin ve su ekleyin. Kaynamaya başlayınca Maggi et suyunu ve suyu süzölmüş fasulyeleri ekleyin. Baharatlarını ekleyip tuzunu ayarlayın, 15-20 dakika pişirip ocağı kapatın.