



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI MEKSİKA FASULYESİ

500 gr meksika fasulyesi
250 gr kıyma
1/2 su bardağı haşlanmış mısır
4 adet domates
2 adet yeşilbiber
1 adet kırmızı biber
1 adet soğan
1 diş sarımsak
4 çorba kaşığı margarin
1/2 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı kimyon
1/2 Çay Kaşığı karabiber
1/2 tatlı Kaşığı kişniş
1/2 tatlı Kaşığı toz kırmızı biber

Soğanı yemeklik doğrayalım. Margarin ile tencereye alıp kavuralım. Minik minik kare şeklinde doğradığımız kırmızı biberleri ve kıymayı ilave ederek kavurmaya devam edelim. Sarımsak ve ince doğradığımız domatesi ekleyelim. Domatesler iyice eriyince suyunu süzdüğümüz meksika fasulyelerini ilave edip karıştıralım. Tuz, karabiberi, tarçın, kişniş, toz kırmızı biber ve kimyonu ekleyerek karıştıralım. Domatesler susuz ise biraz su katabilirsiniz. Sıcak sıcak servis yapalım.

