



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Chili con Carne - Tex-Mex Mutfağı



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g dana kıyma
- 2 su bardağı haşlanmış kırmızı fasulye
- 1 kuru soğan
- 1 kırmızı biber
- 2 domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Pirinç, yoğurt veya tortilla cipsiyle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Kıymayı kavurun:

- Kıymayı geniş tencerede yüksek ateşte suyunu çekip renk alana kadar pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Sebze tabanını kurun:

- Soğan, biber ve sarımsağı ekleyip yumuşatın.



- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

3. Sosu hazırlayın:

- Domates, salça ve baharatları katıp 15 dakika kısık ateşte pişirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

4. Fasulyeyle tamamlayın:

- Kırmızı fasulyeyi ekleyip sos koyulaşana kadar 15 dakika daha pişirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Bir gece dinlenen chili baharatların bütünleşmesiyle daha yoğun lezzet kazanır.

Kiraz'ın
Mutfağı