

Chile con Carne

Toplam 120 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 65 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Chile con carne, dana kıyması, domates, kimyon ve acı biberi koyu bir tencerede birleştirir.

Malzemeler

- 700 gr Dana kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 1 adet Kıpıya biber
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Acı toz biber
- 1 tatlı kaşık Kimyon
- 400 gr Domates püresi
- 2 su bardağı Haşlanmış kıymazulye
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1.5 su bardağı Et suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Soğan ve kıpya biberi küçük küp doğrayın.
2. Yağı tencerede 15 dakika yumuşatın.
3. Sarımsak, kıpya biber, acı toz biber ve kimyonu ekleyip 2 dakika kavurun.
4. Kıymayı ekleyip 8 dakika topak kalmayana kadar kavurun.
5. Domates püresi, salça ve et suyunu ekleyin.
6. Tencereyi kısık ateşte 35 dakika koyulaştırın.
7. Kıymazulye ekleyip 15 dakika daha pişirin.
8. Tuzunu ayarlayıp pirinçle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kıymayı tamamen kahverengileştirmek için et tadını birleştirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Pirinç, lime ve kişnişle servis edin.

