

Texas Chili Con Carne

Toplam 305 dk

Hazırlama 135 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 10/10

Texas chili con carne, iri dana etini kuru biber püresi, kimyon, kekik ve et suyuyla fasulyesiz olarak koyu yahniye çevirir.

Malzemeler

- 1.2 kg Dana chuck
- 4 adet Ancho biber
- 3 adet Guajillo biber
- 1 adet Soğan
- 5 diş Sarımsak
- 2 tatlı kaşık Kimyon
- 1 tatlı kaşık Kekik
- 4 su bardağı Et suyu
- 2 yemek kaşığı Masa harina

Yapılışı

1. Kuru biberleri sap ve çekirdeklerinden ayrılarak 10 dakika sıcak suda bekletin.
2. Biberleri 0.5 su bardağı suda püre haline getirin.
3. Dana etini iri küpler kesip 10 dakika mühürleyin.
4. Soğan ve sarımsak aynı tencerede 6 dakika kavurun.
5. Biber püresi, et suyu, kimyon ve kekiği ekleyin.
6. Chiliyi kapağı kapalı olarak 1.5 saat kısık ateşte pişirin.
7. Masa harinayı az suyla açıp son 10 dakikada kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Biber püresini süzmek sosu ipeksi yapar ve kabuk parçalarını alır.

SERVİS ÖNERİSİ

Avokado, kişniş, sıcak tortilla ve doğranmış soğanla servis edin.