

## ΚΕΙΜΑΣ ΚΑΡΥ ΜΕ ΤΣΙΛΙ

### ΥΛΙΚΑ:

- 1/2 ποτήρι λάδι
- 1 κιλό κείμα
- 1 πιπεριά πράσινη ψιλοκομμένη
- 1 κονσέρβα μεγάλη ντομάτες
- 1 μικρό κουτί ντομάτες πελτέ
- 2 σκελίδες σκόρδο λιωμένο
- 1 κουταλιά τσίλι
- 2 κουταλιές κάρυ
- Αλάτι
- Πιπέρι
- 400 γρ. κόκκινα φασόλια
- 1 κουταλιά κορν φλάουερ (διαλυμένο με λίγο νερό)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- Σε μεγάλη κατσαρόλα τσιγαρίζετε με λίγο λάδι τον κείμα, ανακατεύοντας μέχρι να ροδίσει και προσθέτετε τα κρεμμύδια, την πράσινη πιπεριά και σιγοβράζετε μέχρι να μαλακώσουν.
- Προσθέτετε τις ντομάτες με το χυμό τους, τον πελτέ, τον σκόρδο, το τσίλι, το κάρυ και το αλατοπίπερο.
- Σιγοβράζετε για 25-30 λεπτά περίπου ανακατεύοντας συχνά.
- Προσθέτετε τα κόκκινα φασόλια.
- Όταν βράσουν τα σκεπάζετε και σιγοβράζετε για 10-15 λεπτά ανακατεύοντας.
- Προσθέτετε το κορν-φλάουερ και σιγοβράζετε μέχρι να δέσει το φαγητό.
- Σερβίρετε με ρύζι.