



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TACO SANDVIÇLERİ

- 12 adet tako kabuğu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet orta boy soğan
- 2 adet orta boy domates
- 2 diş sarımsak
- 2 su bardağı haşlanmış barbunya
- 1 çay kaşığı tozşeker
- Yarım su bardağı sıcak su
- 2 dal taze soğan
- 5-6 dal maydanoz
- Tuz
- Üzeri için:
- 1 adet kırmızı biber
- 6 adet bebek mısır
- 1 adet portakalın kabuğu

Zeytinyağını kızdırıp yemeklik doğradığınız soğanı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine, soyulup küp doğranmış domatesleri ve kıyılmış sarımsakları ekleyip 2-3 dakika daha kavurun. Haşlanmış barbunya, tozşeker ve tuzu da tencereye ilave edin. Üzerine suyu ekleyip, suyunu çekinceye kadar pişirin. Barbunya soğuduktan sonra üzerine ince kıyılmış taze soğanları ve maydanozu ilave edip karıştırın. Hazırladığınız harcı tako kabuklarına paylaştırın. Portakalın kabuğunu soyup beyaz kısımlarını çıkarın ve uzun şeritler halinde doğrayın. Kırmızı biberi de aynı şekilde doğrayın. Bebek mısırları boylamasına ikiye bölün. Tako sandviçlerini portakal kabuğu, kırmızı biber ve bebek mısırla süsleyerek servis yapın



Fotoğraf "İhsan abi" tarafından gönderildi. 15.01.2016