TAVUKLU NACHOS

150 gr. tavuk eti
Çeyrek avokado
Çeyrek kırmızı soğan
10 adet mısır cipsi (Nachos)
Yarım portakal
2 yemek kaşığı rendelenmiş çedar peyniri

Bütün tavukları 130 derecede, iki saat fırınlayıp, didikleyin. Portakalın suyunu sıkın. Avokado ve kırmızı soğanları doğrayın. Mısır cipsinin üzerine malzemeleri zevkinize göre yerleştirip iki dakika, 180 derecede fırınlayın. Çedar peynirleri eridiğinde çıkartıp, servis edin. Tartar sosla lezzetlendirebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:128124 • adı:Tavuklu Nachos • gönderen:müfettiş • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:32