



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBEKÜ SOSLU NACHOS

200 gr üçgen tortilla cips
Bir su bardağı kadar rendelenmiş cheddar peyniri
Bir konserve Meksika fasulyesi
250 gr küp küp küçük parçalara doğranmış tavuk göğsü
Barbekü sos
Çeyrek su bardağı dilimlenmiş jalapeno biberi
2 adet orta boy taze soğan
100 gr margarin

15 x 10 büyüklüğünde fırın tepsinizi yağlayın
Tortilla cipsin bir kısmını tabana serpiştirin
Üzerine cheddar peynirin bir kısmını serpiştirin
Orta boy bir kaptaki Meksika fasulyesi, tavuk parçaları, jalapeno biberi, eritilmiş yağı ve dilediğiniz miktarda
barbekü sosunu karıştırın. Karışımın yarısını fırın kabına cipslerin üzerine yayın. Bir kez daha cips ve peynir katı
yapın ve bir kat daha karışım ekleyin.
200 derece önceden ısıtılmış fırında 15 dk 20 dk pişirin. Piştikten sonra taze soğanı doğrayıp yemeğin üzerine
ekleyin.

