



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİRRİA TACO TACO

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg kuzu veya keçi eti (kemikli)  
5 adet kuru ancho biberi  
5 adet guajillo biberi  
1 adet beyaz soğan (dörde bölünmüş)  
4 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı sirke  
4 su bardağı et suyu  
1 adet defne yaprağı  
Taze kişniş ve soğan (servis için)

Ancho ve guajillo biberlerini sıcak suyun içinde 10 dakika kadar bekletin. Daha sonra saplarını ve çekirdeklerini çıkarın ve blender'a koyun.

Blender'a sarımsak, soğan, kekik, kimyon, karabiber, tuz ve sirkeyi ekleyin. Suyunu süzdüğünüz biberleri de ekleyip pürüzsüz bir sos elde edene kadar karıştırın.

Eti bir kaba alın ve üzerine hazırladığınız sosu dökün. Eti iyice sosa buladıktan sonra buzdolabında en az 4 saat, tercihen bir gece bekletin.

Marine edilen eti geniş bir tencereye alın, üzerine et suyunu ve defne yaprağını ekleyin. Kısık ateşte yaklaşık 3-4 saat kadar pişirin. Et yumuşayıp dağılacak kıvama geldiğinde Birria servise hazır olacaktır.

Birria'yı küçük parçalara ayırıp taco ekmeği içerisinde servis edebilirsiniz. Üzerine taze kişniş ve doğranmış soğan ekleyerek sunumu tamamlayın.

