



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHIMICHANGA (KORE)

MALZEMELER

4 kişilik

400 gr tavuk

2 adet yufka

1/2 çorba kaşığı margarin

1 su bardağı domates suyu

1 tatlı kaşığı salça

1 kahve fincanı un

1/2 su bardağı su

acı biber sosu

1/2 su bardağı krema

kırmızı biber

tuz

karabiber

200 gr kaşar peyniri rendesi

sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Tavuğu haşlayın ve soğuttuktan sonra didikleyin. Domates suyunu kaynatın. margarin, salça ve unu ekleyin. Karabiber, kırmızı biber, tuz ve suyuda ekleyip suyunu çekene kadar kaynatın. Tavuk parçalarını içine atın. Yufakaları bir tabak yardımıyla yuvarlak kesin. Kürdanla tutturarak yağda kızartın. Üzerini kaşar rendesiyle kaplayın ve fırına koyun. Kaşarlar eriyince fırından alın ve üzerlerine acı sos dökün. Birer çay kaşığı krema da koyun, kıvırcık salata ile doldurulmuş tabağa yerleştirin. Üzerine de tavuklu harçtan koyun.