



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHİMİCHANGA

400 gr. tavuk
2 adet yufka
Yarım çorba kaşığı margarin
1 su bardağı domates suyu
1 tatlı kaşığı salça
1 kahve fincanı un
Yarım su bardağı su
Acı biber sosu
Yarım su bardağı krema
Kırmızıbiber
Tuz
Karabiber
200 gr. kaşarpeyniri rendesi
Sıvıyağ

Tavuğu haşlayın ve soğuttuktan sonra didikleyin. Domates suyunu kaynatın. Margarin, salça ve unu ekleyin. Karabiber, kırmızıbiber, tuz ve suyu da ekleyip suyunu çekene kadar kaynatın. Tavuk parçalarını içine atın. Yufkaları 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.

