



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇULLUK ETLİ TACO

500 gr çok küçük doğranmış çulluk eti
1 adet soğan
1 yemek kaşığı et baharatı
1 tatlı kaşığı tako baharatı
12 tako kabuğu
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet domates (soyulmuş, doğranmış)
400 gr haşlanmış meksika fasulyesi
Yeterince Salsa sos
Yeterince Guacamole sos
100 gr parmesan (rendelenmiş)

Çulluk etlerini tereyağında kavurun. Et baharatını ve meksika fasulyelerini ekleyin. Soğanı ve domatesi sonradan ekliyoruz ve biraz daha kavuruyoruz. Tako baharatını da ekleyip bir kenara alın. Karışımı tako kabuklarına doldurup üzerlerine rendelenmiş parmesan ekleyin. Önceden 200 dereceye ayarladığınız fırında 10 [?] 12 dk pişirin. Fırında tako hazır. Takolarınızı sıcak sıcak servis edin. Salsa sos ve guacamole sos ile sunumunuzu renklendirin.

