



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENCHİLADAS

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

2-3 tavuk göğsü veya et
Ayçiçek yağı
1 adet soğan
1 diş sarımsak
2 adet yeşil biber
2 adet kırmızı biber
1 yemek kaşığı kajun baharatı
Tuz ve karabiber
Kırmızı pul biber
Lavaş
1 yemek kaşığı salça
Yarım su bardağı su
Kaşar rendesi

Tavukları uzun şekilde kesin (jülyen) ve tavada pişirin.

Tavuk pişince birkaç yemek kaşığı ayçiçek yağı ekleyin. Ardından soğan, biber ve sarımsak ekleyin. (jülyen şeklinde kesin).

5 dakika kavurun ve tüm baharatları ekleyin. Birkaç dakika daha kızartmaya devam edin.

Lavaş üzerine biraz tavuk karışımı ekleyin ve durum gibi sarın. Fırın tepsinine yerleştirin.

Küçük bir tavada domates püresini ayçiçek yağında kızartın ve pürüzsüz, kalın bir sos olana kadar su ekleyin.

Lavaş üzerine eşit şekilde dökün.

Üzerine peynir rendeleyin ve eriyene ve altın rengi kahverengi olana kadar fırında pişirin.

