



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TORTİLLA TACO

<https://uno.com.tr>

1 adet UNO Premium Çok Tahıllı Tortilla
150 gr kuşbaşı kırmızı et
7-8 adet kültür mantarı
3-4 yaprak Akdeniz yeşillikleri
2 dal taze soğan
1 adet közlenmiş kırmızı biber
Tuz, karabiber

Kırmızı eti tavada veya ızgarada pişirin, tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Kırmızı biberi jülyen biçiminde doğrayın, taze soğanları ince şekilde kıyın. Mantarları dilimleyin ve tavada hafifçe soteleyin. UNO Premium Çok Tahıllı Tortilla'nızın içine yeşillikleri yerleştirin. Ardından pişirdiğiniz mantarları ve etleri ekleyin. Kırmızı biber ve taze soğanı da ekledikten sonra taconuzu kapatın ve servis edin.

