



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TACO

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

Hamuru için:

1 su bardağı un

200 g rendelenmiş havuç

Yarım su bardağı mısır unu

1.5 su bardağı su

1 yumurta

Tuz

Kızartmak için:

1/2 çay bardağı Ayçiçek yağı

Arası için:

Yarım demet iri kıyılmış kıvırcık marul

1 büyük boy domates

1 orta boy kırmızı soğan

100 g tel peynir

Hamur için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kaptaki karıştırın. Yapışmaz yüzeyli tavada ayçiçek yağın ısıtın. Tavaya bir kepçe yardımıyla karışımdan dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. Harç bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Hazırladığınız taco hamurlarını önceden ısıtılmış 180 derece fırının ızgara bölümüne arada iki tel kalacak şekilde asın. Hafif kırılaşana kadar 10 dakika pişirip servis tabağına alın. Yıkayıp süzdüğünüz marul yapraklarını iri kıyarak geniş bir kaseye alın. Küp doğranmış domates, piyazlık doğradığınız kırmızı soğan ve tel peyniri ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız karışımı tacoların arasına paylaştırarak servis yapın.

