



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## HİNDİ QUESADİLLA

Hindi Tabaklı Göğüs  
2 Adet Tortilla Ekmeği  
10 Ml Zeytinyağı  
20 G Kuru Soğan  
20 G Mantar  
30 G Kırmızı Biber  
30 G Sarı Biber  
40 G Rende Kaşar  
5 G Maydanoz  
2 G Kajun Baharatı  
Tuz  
Karabiber Sosu İçin:  
40 G Ekşi Krema  
1 Adet Limon Suyu

Ekşi Krema için, süt Kreması Ve Limon Suyu Mikserde Kıvam Alana Kadar Çırpılır.

Tüm malzemeleri jülyen doğrayın.

Sırasıyla biberler, soğan, hindi göğüs ve mantarları atarak, bir tavada zeytinyağıyla soteleyin ve baharatları ekleyin.

Ocaktan aldıktan sonra kıydığınız maydanozu karışımın içine ekleyin.

Daha sonra tortilla ekmeğinin birini tavaya alın, karışımı ve kaşarı üzerine döküp diğer ekmekle üstünü kapatın, bir tabak yardımıyla çevirerek iki yüzünü de renk aldırın.

Tabağa alıp soslarla beraber servis edebilirsiniz.

