HİNDİLİ QUESADİLLA

4 adet tortilla ekmeği
300 gram hindi bonfile (straganof doğranmış)
1 adet sarı California biber (ince doğranmış)
1/2 adet kırmızı California biber (ince doğranmış)
1 adet beyaz kuru soğan (piyaz doğranmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
bir kaç dal Taze kişniş (çok ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı margarin
100 gram haşlanmış siyah kuru fasulye
Tuz
Karabiber
Acı pulbiber
1 küçük kase salsa sosu

Tavayı kızdıralım, yağı ekleyelim. Ardından hindi etlerini tavaya koyup kavurmaya başlayalım. Beş dakika sonra soğan, biberler ve sarımsağı ekleyip kavurmaya devam edelim. On dakika sonra siyah kuru fasulyeleri ekleyelim. Fasulyeler ısındıktan sonra tavayı ateşten alalım.
Tortilla ekmeklerini tezgaha koyalım. İçine salsa sos sürelim ve spatulayla düzeltelim. Hindi etli içten koyalım. Ve tortilla ekmeklerini ikiye katlayalım.
Krep tavasını ocağa koyalım ve ısınmasını bekleyelim. Kağıt peçeteyle tavayı sana yağ ile yağlayalım. İkiye katladığımız tortilla ekmeklerini spatulayla tavaya alalım ve iki yüzünün de kızarmasını sağlayalım. Kızaran tortilla ekmeklerini ekmek tahtasında üç eşit üçgen şeklinde keselim. Limon dilimleri hazırlayalım. Üzerine salsa sos gezdirip servis tabaklarına alalım.
Tavadan aldıktan sonra kesilen tortilla ekmeklerine sos sürülmeden de servis yapılabiliyor. Küçük sosluklarla tabağın ortasında servis yapılabiliyor.

© lezzetler.com tarif no:136036 • adı:Hindili Quesadilla • gönderen:cüneyt a. • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:35