



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ TACOS

<https://www.lezzetsirri.com>

- 12 sert taco
- 1/2 kg. hindi kıyması veya tavuk kıyması
- 2 diş sarımsak
- 2 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 3 taze soğanın beyaz kısmı
- 2 domates
- 100 gr. chorizo içi
- 1 iceberg veya kıvırcık marul
- 1.5 su bardağı taze kaşar rendesi
- 1 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapışmaz tavada yağı kızdırın. İçine, hindi kıymasını, tuzu, kırmızı biberi ve kimyonu atıp 7-8 dakika, kıyma pişinceye kadar orta ateşte karıştırarak kavurun. Domatesleri küçük küçük doğrayın.

Pişirdiğiniz hindi kıymasının içine, Chorizo içini, soğan ve sarımsakları atın, zaman zaman karıştırarak 5-6 dakika daha kavurun. Bu arada marulları İnce ince kıyın.

Fırını 180 derecede kızdırın. Deniz kabuğu şeklindeki sert Taco'ları tek sıra halinde ve dik olarak, yani ağızları üste gelecek şekilde dizin ve kızdırdığınız fırına atarak, paketin üzerindeki açıklamaya göre hemen hemen 8-10 dakika çok iyi ısıtın. Isıtıldığınız Taco'ların içine hazırladığınız karışımdan 1-2 çorba kaşığı koyun. Üzerine doğranmış domateslerden bol miktarda koyun ve kıyılmış marulları ilave edin. En üste rendelenmiş taze kaşar serpererek, yanında Salsa ve Guacamole ile servis yapın.

Not: Tacolar hazır olarak paketlerde satılır. Tortillanın yarım daire şeklinde ikiye kıvrılmış ve serttir. Bulamazsanız yerine evde mısır unu ile hazırlayacağınız Tortilla'ları kullanabilirsiniz Chorizo kuru ispanyol salamı yapmak için hazırlanan içtir. Bulamazsanız yerine sucuk içi kullanabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.02.2024