



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM CHİLİ LABNELİ NACHOS

- 1 paket nachos
- 2 adet kırmızı Meksika biberi
- 50 g jalapeño turşusu
- 1 adet kırmızı soğan
- 200 g yağsız kıyma
- 100 g domates sosu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam toz kırmızıbiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet İçim Chili Labne 180 g
- 1 tutam maydanoz

Zeytinyağını kızgın bir tavaya dökün.

Kızgın yağın üzerine kıymayı ilave edin ve kavurun.

Kavrulmuş kıymaya baharatları, kırmızıbiberi, jalapeño turşusunu ve kırmızı soğanı ilave ederek kavurmaya devam edin.

Üzerine domates sosu ekleyip hafifçe karıştırın ve ocağı kapatın.

Nachosları, aralarına yaptığınız harcın ve chili labnenin gelmesine dikkat ederek tabağa dizin.

Üstüne geriye kalan chili labneyi ekleyip maydanoz serpererek servis edin.

