



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TACO

2 adet tortilla
400 gr kıyma
3 yemek kaşığı yağ
2 adet rendelenmiş domates
1 çay kaşığı kişniş
100 gr kaşar rendesi
2 yemek kaşığı konserve mısır
1 adet ince doğranmış soğan
1 yemek kaşığı acı biber salçası
2 diş sarımsak
4-5 dal ince kıyılmış maydonoz
1 adet limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı biberiye
1/2 çay bardağı sıcak su

Soğanı kavurun.

Sonra biberleri ekleyip biraz daha kavurun.

Kıymayı ve salçayı da ekleyip iyice karıştırın.

Kıyma suyunu çekince biraz sıcak su ekleyin.

Altını kapatmadan önce mısır ve baharatları da ekleyin.

Domates ve sarımsağı yağda kavurun. Koyulaşana kadar pişirin gerekirse biraz sıcak su ekleyebilirsiniz. Altını kapatmadan önce baharatları ve limon suyunu ekleyin.

Tortillaların içine önce kıymalı sosu sonra salsa sosu ve en üstüne de rendelenmiş kaşar peynirini yerleştirin

