



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TACO (KIYMALI)

Bir paket (10-12adet) taco cepleri ya da tortilla ekmeđi

Harcı için:

300 gr kıyma

1 çay kaşığı kırmızı biber

1 çay kaşığı kimyon

2 çay kaşığı soğan tozu

1 çay kaşığı sarımsak tozu

Tuz, karabiber

Yarım çay bardağı su

Bir su bardağı kırmızı veya siyah konserve fasulye

Bir kase ince doğranmış domates

Bir kase ince doğranmış marul

1 adet piyazlık doğranmış mor soğan

Bir kase kaşar rendesi

Üzeri için:

Acı biber sosu

Hardal

Geniş bir tavada kıymayı kavurun.

Üzerine iç harcı malzemelerini ve baharatları ekleyin, suyunu çekene kadar pişirin.

Sebzeleri incecik doğrayın.

İç malzemeleri hazır olduğunda taco ceplerini fırında iki dakika kadar ısıtın.

İsteğe göre tacoları doldurun ve servis edin.

