



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞ TACO

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Taco Harcı İçin:

300 gram kıyma (tavuk, dana veya hindi)

1 adet soğan (doğranmış)

2 diş sarımsak (ezilmiş)

1 tatlı kaşığı taco baharatı (veya kendi baharat karışımınız)

Tuz ve karabiber

1 su bardağı haşlanmış siyah fasulye veya konserve fasulye

1 su bardağı mısır

Rendelenmiş cheddar peyniri

Taco Sosu İçin:

1/2 su bardağı yoğurt

1 yemek kaşığı mayonez

1 tatlı kaşığı taco baharatı

Tuz ve karabiber

Lavaş ve Sunum İçin:

Büyük boy lavaş veya tortilla ekmeği

Yeşillikler (marul, roka, taze soğan gibi)

Bir tavada kıyma, doğranmış soğan ve ezilmiş sarımsak sotelenir.

Kıyma kahverengi renk alana kadar pişirilir ve ardından taco baharatı, tuz ve karabiber eklenir. Karışım iyice karıştırılır.

Haşlanmış siyah fasulye ve mısır eklenip birkaç dakika daha pişirilir.

Lavaş veya tortilla ekmeği ısıtılır.

Her bir lavaşın ortasına kıymalı harçtan koyulur.

Üzerine rendelenmiş cheddar peyniri serpilir.

Taco sosu; yoğurt, mayonez ve taco baharatı karıştırılarak hazırlanır.

Taco sosunun içine yeşillikler eklenir, taco harcı eklenir.

