



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MEKSİKAN PATATES

SuperFresh Patates Cipsi Tırtıklı Kesim  
SuperFresh Patates Cipsi İnce Kesim  
Kıymalı Sos:  
500 gr Dana Kıyma  
500 gr Domates  
1 Yemek Kaşığı Salça  
50 gr SuperFresh Doğranmış Soğan  
1 Diş Sarımsak  
1 Konserve Siyah Fasulye(150-200gr)  
1 Tutam Kimyon  
1 Tutam Paprika  
1 Tutam Tuz  
1 Su bardağı Rendelenmiş Cheddar Peyniri  
Avokado Püresi için:  
1 Adet Olgunlaşmış Avokado  
1 Adet Kırmızı Soğan  
1 Adet Chilli Biberi  
1 Adet Lime  
1 Adet Domates  
1 Tutam Tuz  
Ekşi Krema için:  
3 Yemek Kaşığı Süzme Yoğurt  
2 Yemek Kaşığı Krema  
1 Adet Limon

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine SuperFresh Tırtıklı ve İnce Kesim Patates Cipsleri dizilerek 180 derecede 12 dakika fırınlanır.

Fırından çıkan patatesler porselen bir fırın kabına alınır.

Kıymalı sos için, tavaya yağ eklenerek önceden ısıtılır.

Isınan tavaya kıyma eklenir.

Üzerine tuz eklenen kıyma parçalanarak karıştırılır.

Kimyon, salça ve SuperFresh Doğranmış Soğan eklenerek 5 dakika pişirilir.

Doğranmış domates, paprika ve siyah fasulye de eklenir ve karıştırılır. 5 dakika daha pişirilir.

Avokado püresi için, avokadonun içi bir kaşık yardımıyla çıkarılarak kaseye konur.

Üzerine kararmaması için yarım lime'in suyu sıkıldıktan sonra kenarda bekletilir.

Bir tutam tuz eklenerek ezilen avokadoya, yarısı doğranmış kırmızı soğan ve domates eklenir.

Son olarak doğranan chilli biberler de eklendikten sonra karıştırılır ve sıkma torbasına alınır.

Ekşi Krema için, bir kaseye yoğurt ve krema eklenir.

Bir adet limonun yarısı kesildikten sonra suyu kaseye sıkılır ve hepsi karıştırılır.

Pişen kıyma sosu patateslerin ortasına kıyma sos dökülür. Üzerine rendelenmiş kaşar da eklenerek 10 dakika fırınlanır.

Son olarak avokado püresi ve ekşi krema eklenerek servise hazır hale getirilir.