



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NACHOS

- 1 paket baharatlı mısır cipsi
- 1 kutu siyah fasulye konservesi
- 1 adet küçük boy soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Sosu için;
- 3 adet domates
- 1 adet küçük boy soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- Yarım limonun suyu
- Karabiber
- Tuz
- Üzeri için;
- 1 kase rendelenmiş cheddar peyniri
- 1 çay bardağı haşlanmış mısır

Soğanı doğrayın ve zeytinyağında birkaç dakika kavurun.
Fasulye ve tuzu da ekleyip 3 dakika kadar daha kavurun ve ılıması için kenara alın.
Sosu için; domatesi ikiye ayırıp çekirdekli kısımlarını alın.
Ardından soğan, sarımsak, zeytinyağı limon suyu, tuz ve karabiber ile blender'dan geçirin.
Fırın tepsisini alın ve yağlı kağıt serin.
Daha sonra sırasıyla fasulye, domates sosu ve cheddar peynirini yerleştirin.
Nachos'un iki kat olması için aynı işlemi bir kez daha tekrar edin.
Fırına verip 180 derecede 10 dakika kadar pişirin.
En son fırından çıkarın ve üzerine mısır ekleyip hemen servis edin.

