



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NACHOS

<https://www.haberturk.com>

Hazır mısır cipsi

Kıymalı harcı:

Yarım su bardağı sıvı yağ

300 gr dana kıyma

1 adet küp küp doğranmış soğan

1 adet acı biber

3 adet domates

2 yemek kaşığı domates salçası

1 su bardağı haşlanmış meksika fasülyesi

2 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Patates tabağı:

4 adet patates

Kızartma için sıvı yağ

Cheddar sos:

200 ml krema (1 su bardağı)

16 dilim cheddar peynir

4 adet patates akordiyon şeklinde kesip kızgın yağda kızartıyoruz.

Yarım su bardağı sıvı yağı kıyma ile kavuruyoruz. Ardından kavurduğumuz kıyamaya tarifteki gibi sırasıyla malzemelerimizi ekleyip harcımızı tamamlıyoruz.

Kremamızı tencerenin kenarında köpükler çıkana kadar ısıtıp, altını kapatıyoruz. Ardından dilimlediğimiz peynirleri kremamın içinde karıştırarak en düşük ısıda pürüzsüz olana kadar eritiyoruz.

Cipsleri sosların eliğinde servis ediyoruz.

