



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ARMUTLU TACOS

12 adet tortilla
1 ay bardağı sıvı yağ
2 adet domates
1 adet soğan
3 adet sivri biber
1 ay kaşığı limon suyu
1 tutam tuz
350 gram kavrulmuş kıyma
1 adet kıvırcık salata
1 adet orta boy patates
2 adet kış armudu
50 gram parmesan veya edar peyniri

Tortillaları hazırlayın. Domates ve soğanı rendeleyin. Biberleri ince kıyın. Tüm sos malzemelerini karıştırıp birkaç saat dinlendirin.

Kıvırcığı yıkayıp ince ince doğrayın. Kış armudunu soyup rendeleyin. Patatesi küçük küpler halinde doğrayın.

Yeşillik, patates, armut, kıyma ve peyniri harmanlayıp sosa ilave edin.

Yağı bir tavaya alıp ısıtın. Tortillaların her birini 15-20 saniye kızartıp alın. İkiye katlayıp her iki yüzünü tekrar kızartın. Kağıt havlu üzerinde yağın süzüp hazırladığınız soslu i malzemeyle doldurun. Bekletmeden servis yapın.



Fotoğraf "Eti" tarafından gönderildi. 08.01.2021