



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

QUESADİLLA

2 adet tavuk göğsü
1 adet kuru soğan
1 adet kapya biber
1 adet sarı biber
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri veya mozzarella
Zeytinyağı
Karabiber
Tuz
4 adet tortilla ekmeği veya lavaş

Biberleri ve soğanı jülyen şeklinde doğrayın.
Zeytinyağını tavada ısıtın. Tavuk etlerini de önlü arkalı pişirin.
Et soğuyunca ince dilimler halinde kesin.
Biber ve soğanı da aynı tavada yumuşayana kadar kavurun.
Daha sonra karabiber ve tuz ilave edin.
Tortilla ekmeğine sırasıyla peynir, tavuk, biber ve tekrar peynir koyun.
Ardından ekmeğinizi yarım ay şeklinde kapatıp iki tarafını da ısıtın.
İkiye bölüp servis edin.

