



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

QUESADİLLA

<https://www.bim.com.tr>

2 orba kaşığı Binvezir tereyağı
1 paket Emir kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet kapyra biber
3 adet yeşil biber
1 ay kaşığı Destan karabiber
1 ay kaşığı Destan pul biber
1 ay kaşığı Rafine sofra tuzu
1 ay kaşığı Destan kekik
1 su bardağı Mutfağım donuk mısıır
3 adet Connex lavaş
6 dilim Aknaz Gurme Cheddar Peyniri
3 avuç Binvezir Kaşar Peyniri
Yoğurtlu Dip sos için:
4 orba kaşığı Dost yoğurt
1 ay kaşığı Destan kekik
1 ay kaşığı Destan pul biber
1 ay kaşığı Rafine sofra tuzu
1 dal Taze soğan

2 orba kaşığı tereyağını bir tavada orta ateşte kızdırın.

1 adet soğan ve 2 diş sarımsağı yemeklik doğrayın ve tavanıza ekleyin. 5 dakika kavurmaya devam edin.

Soğanların zerine 400 gr kıymayı ekleyin ve 10 dakika daha kavurun.

2 adet kapyra biberi ve 3 adet yeşil biberi de küçük parçalara kesip tavaya ilave edin.

1 ay kaşığı tuz , 1 çay kaşığı karabiber , 1 çay kaşığı kekik ve 1 çay kaşığı pul biberi ekleyin.

1 su bardağı mısıır da ekleyip 3 dakika daha kavurun.

Farklı bir tavada lavaş ekmeğinin yarısı dişarıda kalacak şekilde yerleştirin. Tava içerisinde kalan ekmeğe hazırlanan harçtan koyun ve üzerine 1 avuç rende kaşar peyniri ve 2 dilim cheddar peyniri ekleyip kapatın.3 dakika yüksek ateşte pişirip diğer yüzeyini de aynı şekilde ıtırdatın.

Dip sos için 5 çorba kaşığı yoğurdu bir kseye alın ve içerisine çeyrek çay kaşığı tuzu, 1 çay kaşığı kekik, 1 çay kaşığı pul biber ve ince ince kesilmiş 1 dal taze soğan karıştırın.

Üçgen kestiğiniz Quesedilla'ları yoğurtlu dip sos ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:173111 • adi:Quesadilla • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:15.05.2024 - 23:32