



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TACO

500 gr kıyma
1 tane orta boy soğan
1 tane yeşil biber
3 sarımsak
Yarım demet maydanoz
4 çorba kaşığı yağ
2 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 tutam Tuz
Rendelenmiş kaşar peyniri
6 adet tortilla

Soğanı, sarımsağı, biberi ve maydanozu ince ince doğrayın. Bir tavaya yağı dökün, soğanları, sarımsakları ve biberi ekleyip kavurun. Tavaya salça ve kıymayı ilave edip kavurmaya devam edin. Suyunu salıp çekene kadar pişirin. Karışımın altını kapatmaya yakın maydanozu ve baharatları ekleyip iyice harmanlayın. Pişen karışımı (hazır alma) tortillaların içine koyup ikiye katlayın. Üzerine kaşar peynir rendesi serpip servis yapın. Tacolarınızı istediğiniz sosla servis edebilirsiniz.

