



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TACOS

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

8 taco kabuđu
500 gr kıyma
2 yemek kaşığı margarin
1 sođan
2 domates
1'er kırmızı, sarı, yeşil biber
1 kaşık salça
Tuz, kimyon, karabiber
1 tutam maydanoz

Soğanı küp şeklinde doğrayıp kıyma ile birlikte tavaya alın yağ ile orta ateşte kavrulmaya bırakın. Domatesleri mutfak robotunda püre haline getirip kavrulmuş kıymaya ekleyin. Salça ve biber sosunu ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Biberleri küp şeklinde doğrayıp ayrı bir tavada az yağ ile soteleyin. Kıymaya ekleyin. Tuz ve baharatlarla tatlandırın. Birkaç dakika pişirip ocaktan alın. Taco kabuklarını fırında ısıtın. Kıyma karışımını içlerine doldurun ve üzerlerine kıyılmış maydanoz serpiştirerek renkli biberlerle servis yapın.

