



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TACO

1 soğan  
2 diş sarımsak  
250 gram kıyma  
1 kırmızı kapy biberi  
Yarım çay bardağı dilimlenmiş jalapeno biberi  
1 çay bardağı konserve mısır  
1 çay bardağı Meksika fasulyesi  
Tuz  
Karabiber  
Kekik  
Kırmızı toz biber  
Toz kişniş  
Cheddar peyniri  
Mısır unlu tortilla

Soğanı yemeklik doğrayın, sarımsakları ezin.  
Zeytinyağını tavada kızdırıp soğan ve sarımsakları pembeleşene kadar soteleyin.  
Kıymayı ekleyip kavurun.  
Kapy biberi ve jalapeno biberi ince ince dilimleyin.  
Kıymanın rengi dönünce biberleri, konserve mısırı ve Meksika fasulyesini malzemeye ilave edin.  
Tuz ve karabiberini de ekleyip biberler yumuşayana kadar pişirin.  
Bu esnada cheddar peyniri rendeleyin.  
Tortilla'ları yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin.  
Kıymalı harcı tortilla'lara paylaştırıp üzerine rendelenmiş peynir serpin.  
Fırını 200 dereceye ayarlayıp taco'ları peynirler eriyene kadar fırınlayın.  
Sıcak servis edin.

