



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TACO

<https://acunn.com>

12 adet küçük boy tortilla ekmeği
600 gram orta yağlı kıyma
1 adet küçük boy kuru soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı acı sos
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı kimyon
4 dal taze kişniş
Servisi için:
1/2 demet kıvırcık marul
1 adet büyük boy domates
1 adet orta boy kırmızı soğan
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1/2 su bardağı rendelenmiş cheddar peyniri
2 yemek kaşığı ekşi krema (ya da süzme yoğurt)

Taco içini hazırlamak için; küçük boy kuru soğanı çok küçük parçalar halinde doğrayın, arzuya göre rendeleyin. Kabuğunu soyduğunuz domatesi, rendeleyerek püre haline getirin. Taze kişniş yapraklarını incecik kıyın. Kuru soğanlarla birlikte tavaya aldığınız orta yağlı dana kıymayı, zeytinyağı ilavesiyle birlikte hafif bir renk alana kadar kavurun.

Domates salçası, acı sos ve domates püresi kattığınız kıymalı iç harcı, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Tuz, kimyon ve incecik kıyılmış kişniş yapraklarıyla tat kattığınız iç harcı, 2-3 dakika daha pişirip ocaktan alın. Küçük boy tortilla ekmeklerini temiz bir tavada ya da fırında kısa süre ısıtın.

Taco servisinde kullanmak üzere; bol suda yıkayıp kuruttuğunuz kıvırcık marul yapraklarını incecik kıyın. Kabuğunu soyduğunuz domates ve kırmızı soğanı küçük parçalar halinde kesin.

Sıcak tortilla ekmeklerini, bir kabuk gibi katlayıp iç kısımlarını hazırladığınız iç harçla doldurun.

Üzerlerine ince kıyılmış kıvırcık marul, domates, kuru soğan küpleri ve rendelenmiş peynir karışımı eklediğiniz tacoları, ekşi krema ya da çırpılmış süzme yoğurt eşliğinde bekletmeden servis edebilirsiniz.



