



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TACO

750 gram kemiksiz tavuk kalça  
2 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Yarım tatlı kaşığı sarımsak tozu  
Yarım tatlı kaşığı soğan tozu  
3/4 tatlı kaşığı pul biber  
Çeyrek tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
3/4 tatlı kaşığı tuz  
Yarım demet kişniş  
Çeyrek jalapeno biberi  
1 adet misket limonu  
20 adet küçük boy mısır unlu tortilla  
Servis için:  
Misket limonu dilimleri

Soğan ve sarımsak tozunu, kırmızı biberleri ve yarım çay kaşığı tuzu bir kasede karıştırın.  
Tavukları bu baharat karışımına güzelce bulayın.  
Bir tavayı kızdırıp zeytinyağını ekleyin ve ısıtın.  
Tavukları tavada 8 dakika kadar soteleyin.  
Tavukları tavadan alıp 10 dakika kadar ılınmasını bekleyin.  
Ardından küp küp doğrayın.  
Kişniş, soğan ve jalapeno'yı küçük küpler halinde doğrayın.  
Üzerine tuz serpin ve misket limonunun suyunu sıkın.  
Hepsini harmanlayın.  
Tortilla'ları tavada ısıtıp ortalarına 1 yemek kaşığı tavuk parçası koyun.  
Üzerine kişnişli soğan da ilave edip yanında misket limonu dilimleriyle servis edin.

