



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TACO

500 gram orta yağlı kıyma
2 adet domates
1 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
4 dal taze kişniş
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı acı sos
Kimyon
Tuz
12 adet küçük boy tortilla
Kıvırcık marul
1 adet kırmızı soğan
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay bardağı rendelenmiş cheddar peyniri
2 yemek kaşığı süzme yoğurt

Kuru soğanı minik küp şeklinde doğrayın.
1 adet domatesin kabuğunu soyup rendeleyin.
Kişnişi de ince ince kıyın.
Tavayı ocağa alın. Kıyma ve doğradığınız soğanı, zeytinyağında kavurun.
Üzerine rendelenmiş domates, acı sos ve salçayı ekleyip suyunu çekene kadar pişirin.
Kişniş, kimyon ve tuzunu da ilave edip ocaktan alın.
Tortilla ekmeklerini tavada ısıtın.
Kırmızı soğanı ve 1 domatesi küp doğrayın. Marulu da güzelce temizleyip ince ince kıyın.
Isıttığınız tortilla ekmekleriniz ikiye katlayın ve içini kıymalı harçla doldurun.
Üzerine de marul, kırmızı soğan, domates ve rendelenmiş peynir ilave edip yoğurt eşlinde servis edebilirsiniz.

