



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU MANTARLI QUESADİLLAS

<https://aytac.com.tr>

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 büyük soğan (doğranmış)
- 3 su bardağı düğme mantar
- 3 diş sarımsak (kıyılmış)
- 6 parça AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto (küp küp doğranmış)
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı acı kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı kuru kekik
- 2 bardak baby ıspanak yaprakları
- Tuz ve çekilmiş tane karabiber
- 4 adet tortilla ekmeği
- 1 su bardağı Cheddar peyniri (rendelenmiş)

- 1 Orta ateşte bir tavada yağı ısıtın. Soğan ve mantarı ekleyin ve mantarların suyu buharlaşınca kadar pişirin.
- 2 Sarımsak ekleyin ve 1 dakika daha pişirin.
- 3 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto, kimyon, kırmızıbiber ve kekik ekleyin ve karıştırın.
- 4 Ispanak, tuz ve çekilmiş tane karabiber ekleyin ve ıspanaklar solana kadar pişirin. Bir kenara alın.
- 5 Tavada yağı ısıtın. Tortillayı elinize alıp ortasına bir kaşık hazırladığınız içten ve cheddar peynirinin dörtte birini koyun.
- 6 Tortillaları katlayıp kenarlarını bastırarak kapatın.
- 7 Sıcak yağda altın sarısı rengi alana kadar kızartın. Kevgile tavadan çıkartıp kâğıt havlu üzerine alın.
- 8 Servis tabağına aktarıp diğerleri kızarana kadar sıcak tutun, servis edin.

