



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MEKSİKA FASULYELİ DÜRÜM

- 1/4 bardak su
- 2 yemek kaşığı taze limon suyu
- 1/4 çay kaşığı kimyon
- 1/8 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- 3 adet AYTAÇ - TABAKLI PİLİÇ DERİSİZ BONFİLE
- 1/4 su bardağı taze soğan (ince kıyılmış)
- 3/4 bardak Meksika fasulyesi (haşlanmış)
- 1/2 su bardağı taze salsa sos
- 4 adet lavaş
- 1/2 su bardağı rendelenmiş peynir mozzarella peyniri
- Salsa sos için;
- 4-5 orta boy domates (küçük küp doğranmış)
- 1/2 tatlı soğan (küçük küp doğranmış)
- 1/2 kaşık acı kırmızıbiber
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1 tutam taze biberiye (ince kıyılmış)
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 Salsa sosu için tüm sos malzemelerini mutfak robotunda çekin, buzdolabında bekletin.
- 2 AYTAÇ - TABAKLI PİLİÇ DERİSİZ BONFİLEYi doğrayın.
- 3 Küçük bir tencerede limon suyu, kimyon, su, karabiber, taze soğan, toz kırmızıbiberi karıştırın, AYTAÇ - TABAKLI PİLİÇ DERİSİZ BONFİLEYi suyu çekinceye kadar pişirin.
- 4 Bir kâse de fasulyeler ve salsa sosu harmanlayarak 4 adet lavaşa paylaşın.
- 5 AYTAÇ - TABAKLI PİLİÇ DERİSİZ BONFİLEYi kevgir yardımıyla lavaşlara paylaşın, her lavaşa 2 yemek kaşığı mozzarellayı serpin.
- 6 Yuvarlayın, dürüm haline getirin.
- 7 Teflon bir tavayı orta ateşte ısıtın, kısın.
- 8 Aldığı kadar dürümü yerleştirin.
- 9 Dürümlerin her tarafını 3 dakika pişirip sıcak servis yapın.

