



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MEKSİKA LAZANYA

- 1 kg tavuk kıyması
- 1.5 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı toz kişniş
- 1/2 çay bardağı mısır
- 4 adet domates (kabuğu soyulmuş)
- 1/2 çay bardağı domates püresi
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 3 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)
- 1 çay bardağı çedar peyniri veya kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1/2 adet limon suyu
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 4 adet tortilla ekmeği

Soğan ve sarımsaklar pembeleşinceye kadar kavurduktan sonra kıymayı ekleyin.

Tavuk kıyma renk değiştirene kadar,yaklaşık 5 dakika,kavurun.

Kavrulan kıymaya tüm toz baharatları ilave edin ve 2 dakika daha pişirin.

Domateslerin kabuğunu soyun ve yemeklik doğrayın.

Domatesleri,domates püresini,limon suyunu ve mısırı kıymaya ekleyerek kısık ateşte 15 dakika pişirin.

Cam fırın kabını içini yağlayın ve bir kat tortilla ekmeği koyarak üzerine 3 çorba kaşığı kıyma karışımından yayın ve üzerine bir kat daha ekmeği koyun.

Aynı işlemi ekmeği bitene kadar tekrarlayın ve son olarak üzerine peyniri serpin.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.