



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU QUESADILLA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 adet tavuk bonfile
- 4 adet tortilla ekmeđi
- 1 adet büyük boy sođan
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet sarı biber
- 1/2 küçük kutu mısır
- 1 tatlı kaşığı cajun baharatı
- 10-15 dilim jalapeno biberi
- 4 dilim cheddar peyniri
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

Öncelikle tavukları küp küp doğrayın. Biberleri ve soğanı jülyen şeklinde doğrayın. Çok tavaya üç yemek kaşığı yağ ekleyerek yüksek ateşte soteleyin. Tavukların rengi dönünce tuz ve baharatları ekleyin. 2-3 dakika sonra jalapeno biberi ve mısırı ekleyip karıştırın. 1 adet tortilla ekmeğini yarısına tavuklu karışımını doldurun. Üzerine 2 dilim cheddar peyniri ekleyip. tadı ekmeğe de geçsin, ister tavada ister tost makinesinde, ister fırında bir kaç dakika ısıtın. Bu işlem tortilla ekmeğinin içindeki malzemelerin dağılmamasına yarayacak. Sıcak olarak servis edin.

