



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUKLU TACO

- 2 adet jülyen doğranmış kemiksiz Lezita Tavuk Budu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı Meksika fasulyesi
- 1 yemek kaşığı tane mısır
- 1 adet yemeklik doğranmış Chili biberi
- 2 adet taco
- 5 adet ince kıyılmış jalapeno biberi
- 2 yemek kaşığı kaşar
- 2 dilim cheddar peyniri
- 1 adet yemeklik doğranmış soğan
- 3 diş ezilmiş sarımsak
- 1 tutam kimyon
- 1 tutam kuru kekik
- Bir tutam tuz
- 2 dal lollo rosso
- 1 dilim lime

Tavada zeytinyağıyla birlikte sırasıyla kuru soğan, kemiksiz Lezita Tavuk Budu, sarımsak, Chili biberi ve tane mısırı soteleyin. Üzerine kimyon, kuru kekik ve tuzu ekleyerek lezzetlendirin. Son olarak cheddar peyniri ekleyerek ocaktan alın.

Tacoların içine hazırlanan harcı koyup üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. Tabakta jalapeno biberi ve lollo rosso ile servis edin.

