



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TLAYUDA (OAXACA)

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

4 adet büyük boy tortilla
1 su bardağı pişmiş siyah fasulye püresi
200 gram Oaxaca peyniri (veya mozzarella/taze kaşar peyniri), rendelenmiş
2 yemek kaşığı tereyağı
300 gram dilimlenmiş biftek veya tavuk eti (pişmiş)
1 adet avokado, dilimlenmiş
2 adet domates, dilimlenmiş
1 adet kırmızı soğan, ince dilimlenmiş
Marul yaprakları veya ince doğranmış kıvırcık
Tuz ve karabiber

Biftek veya tavuk etini tuz ve karabiberle tatlandırın.

Tavada az miktarda yağ ile etleri pişirin ve bir kenara alın.

Büyük bir tavayı orta ateşte ısıtın.

Mısır tortillasının her iki tarafını da hafifçe ısıtarak çıtır hale getirin.

İsteğe bağlı olarak tortillasının üzerine domuz yağı veya tereyağı sürün.

Isınmış tortillasının üzerine ince bir tabaka halinde fasulye püresi yayın.

Rendelenmiş peyniri fasulye püresinin üzerine eşit şekilde serpin.

Pişmiş etleri peynirin üzerine yerleştirin.

Dilimlenmiş avokado, domates ve soğanı ekleyin.

Marul yapraklarını veya kıvırcığı serpiştirin.

İsteğe bağlı olarak taze kişniş yaprakları ekleyin.

Üzerine biraz tuz ve karabiber serpin.

Hazırladığınız Tlayuda'yı tavada kapağını kapatarak birkaç dakika daha ısıtın, böylece peynir eriyip malzemeler bütünleşir.

Alternatif olarak, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 5-7 dakika pişirebilirsiniz.

Tlayuda'yı derseniz açık olarak servis edin veya ortadan ikiye katlayın.

Yanında acı sos ve lime dilimleri ile sunarak lezzeti artırabilirsiniz.



