



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TORTILLA EKMEĞİNDE JALAPENOLU TAVUK SOTE

1 kavanoz Penguen Jalapeno Acı Biber Turşusu  
2 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası  
2 adet tavuk göğsü  
1 adet yeşil biber  
2 adet kırmızı biber  
Yarım çay bardağı su  
1 kase rende kaşar peyniri  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
4 adet tortilla ekmeği  
Kaya tuzu  
Karabiber

Tavukları küp küp doğrayıp zeytinyağında sotelemeye başlayın.  
Bu arada yeşil ve kırmızı biberleri temizleyip yarım halka şeklinde doğrayın ve tavuğa ilave edin.  
Kayatuzunu, karabiberi ve Penguen Domates Salçasını ekleyip beraberce 10 dakika daha soteleyin.  
Suyunu ilave edip 5 dakika daha pişirip içine peyniri ve Penguen Jalapeno Acı Biberleri ekleyin.  
Güzelce harmanladıktan sonra altını kapatın.  
Tortilla ekmeğinin yarısına harcı koyup diğer yarısını üstüne kapayın.  
Bir tavada ekmeğinizi gevretene kadar kızartıp servis edin.

