



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Beef Tacos - Meksika Mutfağı



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 adet

Malzemeler:

- 500 g dana kıyma
- 8 küçük mısır tortilla
- 1 kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı füme kırmızı biber
- 1 domates
- 1 avokado
- 1 su bardağı rendelenmiş cheddar
- 1 lime
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Lime dilimleri, kişniş ve acı sosla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Kıymayı soğan ve sarımsakla yüksek ateşte renk alana kadar pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



2. Baharatlandırın:

- Kimyon füme biber tuz ve az su ekleyip harcı toparlayın.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu ařamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

3. Tortillaları ısıtın:

- Mısır tortillaları kuru tavada esnekleşene kadar çevirin.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu ařamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

4. Tacoları kurun:

- Kıyma domates avokado ve peyniri tortillalara paylaştırıp lime sıkın.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu ařamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

Piřme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve i dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Tortillaları temiz bez arasında sıcak tutmak kırılmalarını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı