



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Peynirli Quesadilla - Meksika Mutfağı



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 8 un tortilla
- 2 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 kırmızı biber
- 1 küçük kuru soğan
- 1/2 su bardağı haşlanmış mısır
- 1 yeşil biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, 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:

Domates salsa, avokado ve yoğurtla servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri soteleyin:

- Soğan ve biberleri yüksek ateşte diri kalacak biçimde çevirip mısırı ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Tortillayı doldurun:

- Tortillanın yarısına peynir ve sebzeli harç yayıp diğer yarısını kapatın.



- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

3. Tavadaki pişirin:

- Yağsız tavada iki yüzünü altın renk alana ve peynir eriyene kadar pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

4. Dilimleyin:

- Bir dakika dinlendirip üçgen parçalar halinde kesin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

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

>> **İpucu:** Quesadillayı fazla doldurmak çevirirken harcın dökülmesine neden olur.

Kiraz'ın
Mutfağı