



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sebzeli Kahvaltı Quesadillası



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 büyük tortilla
- 4 yumurta
- 1 kırmızı biber
- 1 yeşil biber
- 1/2 su bardağı mısır
- 1,5 su bardağı kaşar
- 2 dal taze soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri ölçüp hazırladıktan sonra pişirmeye başlayın.

Servis Önerisi:

Yoğurtlu sos ve domatesle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri soteleyin:

- Biber, mısır ve taze soğanı yüksek ateşte kısa süre çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Yumurtayı pişirin:

- Çırpılmış yumurtayı sebzelere ekleyip hafif sulu kalacak biçimde toparlayın.
-



3. Tortillayı doldurun:

- Harç ve kaşarı tortillanın yarısına yayıp kapatın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Kızartın:

- Yağsız tavada iki yüzünü kızartıp üçgen dilimleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

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:** Yumurtayı tam kurutmamak ikinci pişirmede yumuşak kalmasını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı