



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuklu Enchilada - Meksika Mutfağı



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 8 un tortilla
- 500 g haşlanmış didik tavuk
- 2 su bardağı domates püresi
- 1 kuru soğan
- 1 kırmızı biber
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 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:

Avokado, yoğurt ve taze kişnişle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sosu hazırlayın:

- Soğan ve biberi soteleyip domates, kimyon ve kırmızı biberle koyulaştırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. İç harcı kurun:



- Didik tavuğu sosun üçte biri ve peynirin yarısıyla karıştırın.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

3. Tortillaları sarın:

- Harcı tortillalara paylaştırıp sıkı rulolar halinde fırın kabına dizin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Kalan sos ve peyniri ekleyip 190°C fırında 20-25 dakika pişirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Tortillaları kısa süre ısıtmak sararken çatlamalarını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı