



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuklu Peynirli Taco



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 adet

Malzemeler:

- 8 küçük tortilla
- 400 g tavuk göğsü
- 150 g rendelenmiş kaşar
- 1 küçük kapya biber
- 1 küçük kuru soğan
- 1 su bardağı kıyılmış marul
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tatlı toz biber
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Tavuk ile sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Tavuğu ince şeritler halinde kesin, biber ile soğanı doğrayın. Marulu yıkayıp tamamen kurutun, kaşarı rendeleyin. Tortillaları ısıtma anına kadar kapalı tutun. Pişmiş tavuk için temiz bir servis tabağı hazırlayın.

Servis Önerisi:

Tacoları marul ve yoğurtlu sosla sıcak, iki adetlik porsiyonlar halinde servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuk harcını pişirin:

- Tavayı yağla yüksek ateşte ısıtıp tavuk şeritlerini tek kat halinde ekleyin.
- Tavuk renk alıp tamamen pişmeye yaklaşıncaya soğan ile biberi katın ve sebzeler diri kalacak biçimde çevirin.

2. Baharatlandırın:

- Kimyon, toz biber, tuz ve karabiberi ekleyip harcı bir iki dakika daha pişirin.
- En kalın tavuk parçasını ortadan açarak pembe bölüm kalmadığını kontrol edin ve harcı temiz kaba alın.

3. Tortillaları ısıtın:

- Tortillaları kuru tavada her yüzü birkaç saniye yumuşayana kadar ısıtın.
- Kurumamaları için temiz bez arasında üst üste tutun, ancak uzun süre sıcak buharda bırakmayın.

4. Tacoları kurun:

- Tortillalara tavuk harcı, rendelenmiş kaşar ve kuru marul paylaşın.
- Fazla doldurmadan ikiye katlayın ve peynir hafifçe erirken bekletmeden servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuğun merkezi en az 74°C olmalı ve pembe kısım kalmamalıdır. Sebzeler hafif diri, tortilla esnek ve peynir yumuşamış olmalıdır. Tava yeterince sıcak değilse tavuk suyunu bırakıp haşlanır. Marul sıcak harçla uzun süre beklerse solar, bu nedenle servisten hemen önce eklenmelidir. Tortilla çatlamadan katlanmalıdır.

Saklama:

Tavuk harcını iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın. Tortilla, marul ve peyniri ayrı tutun. Yeniden servis ederken yalnızca tavuk harcını merkezine kadar ısıtın.

>> **İpucu:** Taco malzemelerini ayrı kaplarda hazırlamak herkesin kendi porsiyonunu kurmasını kolaylaştırır ve marulun diri kalmasını sağlar.