

# Meksika Kabak Çiçekli Quesadilla

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Meksika usulü kabak çiçekli quesadilla, tortilla içinde kabak çiçeği, eriyen peynir ve jalapeno ile kokulu bir atıştırmalıdır.

## Malzemeler

- 4 adet Tortilla
- 12 adet Kabak çiçeği
- 1.5 su bardağı Rende peynir
- 1 adet Jalapeno
- 1 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 adet Lime

## Yapılışı

- Kabak çiçeklerini temizleyip iri parçalara ayırın.
- Tortillaları ıyırıp üzerine peynir, kabak çiçeği ve jalapeno koyun.
- Tortillaları kapatıp yağlı tavada iki yüzü toplam 8-10 dakika pişirin.
- Üçgen dilimleyip lime ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini fazla pişirmemek aromalarını taze tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salsa verde ve lime ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt