

Meksika Tavuk Enchiladas

Toplam 55 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk 4 kişilik Orta ~560 kcal

Tavuk enchiladas, mısır tortillalarından tavuk ve peynirle sarımsaklı biberli sos altında pişirilen rahat bir Meksika yemeğidir.

Malzemeler

- 8 adet Mısır tortilla
- 500 gr Haşlanmış tavuk
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 0.5 su bardağı Kırmızı biber sosu
- 1.5 su bardağı Kaşar peyniri
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Kimyon

Yapılışı

- Soğan yağda 4 dakika yumuşatın.
- Domates püresi, biber sosu ve kimyonu 10 dakika kaynatın.
- Tortillaları tavada kısık ateşte tavuk ve peynirle sarıyın.
- Sarmaları fırına aldığınız sos ve peynirle kaplayın.
- 190°C fırında 18-20 dakika peynir eriyene kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Tortillaları kısık ateşte pişirirken çatlamalarını önleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Avokado, lime ve kişnişle fırında servis edin.

Alerjenler

Süt