

Mexico City Chilaquiles

Toplam 27 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~520 kcal

Açılış 8/10

Chilaquiles, tortilla cipslerini biberli domates sosu, tavuk, peynir, krema ve soğanla kısırlanmış Meksika kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 300 gr Tortilla cipsi
- 300 gr Didiklenmiş tavuk
- 2 su bardağı Domates sosu
- 2 adet Kuru ancho biber
- 1 adet Soğan
- 100 gr Beyaz peynir
- 0.5 su bardağı Ekşi krema
- 4 adet Yumurta
- 0.3 demet Kişniş

Yapılış

- Kuru biberleri 10 dakika sıcak suda yumuşatın.
- Biber, domates sosu ve yarım soğan blenderdan geçirin.
- Sosu tavada 6 dakika koyulaştırın.
- Tavuk ve tortilla cipslerini sosa ekleyip 2 dakika çevirin.
- Ayrı tavada yumurtaları 3 dakika pişirin.
- Chilaquiles'i tabaklara alıp peynir ve krema ekleyin.
- Yumurta, soğan ve kişnişle hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Cipsleri sosla fazla bekletmemek tabakta hem yumuşak hem çıtır olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine yumurta, avokado ve taze kişniş ekleyerek kahvaltıda sunun.

Alerjenler

Süt

Yumurta

