

Mexico City Enchiladas Verdes

Toplam 55 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk 4 kişilik Orta ~520 kcal Açılış 9/10

Enchiladas verdes, tavuk dolgulu mısır tortillalarla tomatillo, yeşil biber ve kişniş sosuyla fırında yapılır.

Malzemeler

- 500 gr Pişmiş tavuk
- 8 adet Mısır tortilla
- 600 gr Tomatillo
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 demet Kişniş
- 0.5 su bardağı Ekşi krema
- 120 gr Beyaz peynir
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Tomatillo, biber, soğan ve sarımsak 10 dakika haşlayın.
- Haşlanan sebzeleri kişniş ve tuzla blenderdan geçirin.
- Sosu tavada 8 dakika koyulaştırın.
- Tortillaları kuru tavada her yüzü 20 saniye ısıtın.
- Tortillalara tavuk koyup rulo sarın.
- Üzerine yeşil sos ve peynir ekleyip 190°C fırında 12 dakika pişirin.
- Krema ve soğanla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tortillaları 15 saniye sıcak su içinde parçalanmadan ısıtın.

SERVİS ÖNERİSİ

Ekşi krema, beyaz peynir, kırmızı soğan ve lime dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Süt

