> Oaxaca Tlayuda

Toplam 45 dk · Haz1rl1k 25 dk · Pişirme 20 dk · 4 kişilik · Orta · ~520 kcal · Açl1k bar1 7/10

Oaxaca tlayuda, iri m1s1r tortillas1n1n fasulye ezmesi, Oaxaca peyniri, lahana, avokado, salsa ve ince dana etiyle ç1t1r şöl1n1n paylaşmal1k Meksika tabağ1d1r.

Malzemeler

Taban için

- 4 adet Büyük m1s1r tortilla
- 1.5 su bardağ1 Refried fasulye

Üzeri için

- 250 gr Oaxaca peyniri veya dil peyniri
- 2 su bardağ1 Beyaz lahana
- 1 adet Avokado
- 0.8 su bardağ1 Domatesli salsa

Et için

- 400 gr Dana biftek
- 2 yemek kaşığ1 Zeytinyağ1
- 0.5 çay kaşığ1 Kimyon
- 1 çay kaşığ1 Tuz

Servis için

- 2 adet Lime
- 0.3 demet Kişniş

Yap1l1ş1

1. Dana bifteği ince dövüp zeytinyağ1, kimyon ve tuzla 10 dakika dinlendirin.
2. Lahanay1 ince k1y1n, avokadoyu dilimleyin ve peyniri tel tel ay1r1n.
3. Biftekleri k1zg1n tavada her yüzü 2 dakika pişirip ince dilimleyin.
4. M1s1r tortillalar1n1 kuru tavada her yüzü 2 dakika gevretin.
5. Tortillalara refried fasulye sürüp peynir serpin ve peynir eriyene kadar 3 dakika 1s1t1n.
6. Üstüne lahana, avokado, salsa, dana dilimleri ve kişniş koyup lime ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Tortillay1 önce kuru tavada gevretmek tlayudan1n ortas1n1n sosla yumuşamas1n1 geciktirir.

SERVIS ÖNERISI

Lime dilimleri, salsa roja ve turp salatas1ylakiye bölerek servis edin.

Alerjenler

Süt