

# Chilaquiles

Toplam 30 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Kolay ~360 kcal Açılış 17/10

Meksika kahvaltısı chilaquiles, tortilla cipslerini salsa ve yumurtayla canlı bir tabakta buluşturur.

## Malzemeler

- 250 gr Tortilla cipsi
- 300 ml Salsa verde
- 4 adet Yumurta
- 100 gr Beyaz peynir
- 3 yemek kaşığı Krema
- 0.3 demet Kişniş
- 0.5 adet Soğan

## Yapılış

1. Salsayı tavada orta ateşte 5 dakika ısıtıp hafif koyulaştırın.
2. Tortilla cipslerini sosa ekleyip 2 dakika çevirin, cipsler tamamen erimesin.
3. Ayrı tavada yumurtayı 4 dakika pişirin.
4. Chilaquiles üstüne yumurta, peynir ve krema ekleyin.
5. Kişniş ve soğanla hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tortilla cipslerini sosa son anda ekleyin; hafif diri doku korunur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne peynir, krema ve yumurta koyup sıcak servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Süt