

# Enchiladas Rojas

Toplam 60 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 6/10

Kırmızı biber sosuna batırılan tortilla ruloları Meksika sofraları için peynirle fırınlanır.

## Malzemeler

- 8 adet Mısır tortilla
- 2 su bardağı Haşlanmış tavuk
- 2 su bardağı Kırmızı biber sosu
- 1 su bardağı Rende peynir
- 1 adet Soğan

## Yapılışı

1. Tortillaları yağsız tavada her yüzü 20 saniye ısıtın.
2. Tavuk ve soğanı ç harcın tortillaları ortasına paylaştırın.
3. Tortillaları tulo sarımsak biberi altı gelececek şekilde dizin.
4. Kırmızı biber sosu ruloların üstüne yayın kuru kenar kalmasın.
5. Peyniri serpip 190°C fırında 20 dakika pişirin.
6. Enchiladaları 5 dakika dinlendirin, kırmızı biber keserken yayılmasını.

### PÜF NOKTASI

Tortillaları kızartmaya 15-20 dakika önce küçük tortilla sararken çatlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ekşi krema ve marulla servis edin.

## Alerjenler

Süt