

Meksika Kabak Çiçekli Quesadilla

Toplam 20 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Kolay ~310 kcal Açılış 4/10

Meksika usulü kabak çiçekli quesadilla, tortilla içinde kabak çiçeği, eriyen peynir ve jalapeno ile kokulu bir atıştırmalıdır.

Malzemeler

- 4 adet Tortilla
- 12 adet Kabak çiçeği
- 1.5 su bardağı Rende peynir
- 1 adet Jalapeno
- 1 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 adet Lime

Yapılışı

1. Kabak çiçeklerini temizleyip iri parçalara ayırın.
2. Tortillaları ıyırıp üzerine peynir, kabak çiçeği ve jalapeno koyun.
3. Tortillaları kapatıp yağlı tavada iki yüzü toplam 8-10 dakika pişirin.
4. Üçgen dilimleyip lime ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini fazla pişirmemek aromalarını taze tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Salsa verde ve lime ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt