

# Meksika Tavuk Enchiladas

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Tavuk enchiladas, mısır tortillalarla dolduk tavuk ve peynirle sarımsaklı biberli sos altında pişirilen rahat bir Meksika yemeğidir.

## Malzemeler

- 8 adet Mısır tortilla
- 500 gr Haşlanmış tavuk
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 0.5 su bardağı Kırmızı biber sosu
- 1.5 su bardağı Kaşar peyniri
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Kimyon

## Yapılış

- Soğan yağda 4 dakika yumuşatın.
- Domates püresi, biber sosu ve kimyonu 10 dakika kaynatın.
- Tortillaları tavada kısık ateşte tavuk ve peynirle sarımsaklı sosla kaplayın.
- Sarmaları fırına aldığınız sos ve peynirle kaplayın.
- 190°C fırında 18-20 dakika peynir eriyene kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Tortillaları kısık ateşte pişirirken çatlamalarını önleyin.

### SERVİS ÖNERİSİ

Avokado, lime ve kişnişle fırında pişirilmiş servis edin.

## Alerjenler

Süt