

# Mexico City Chilaquiles

Toplam 27 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~520 kcal

Açılış 8/10

Chilaquiles, tortilla cipslerini biberli domates sosu, tavuk, peynir, krema ve soğanla kısırlanmış Meksika kahvaltısıdır.

## Malzemeler

- 300 gr Tortilla cipsi
- 300 gr Didiklenmiş tavuk
- 2 su bardağı Domates sosu
- 2 adet Kuru ancho biber
- 1 adet Soğan
- 100 gr Beyaz peynir
- 0.5 su bardağı Ekşi krema
- 4 adet Yumurta
- 0.3 demet Kişniş

## Yapılış

- Kuru biberleri 10 dakika sıcak suda yumuşatın.
- Biber, domates sosu ve yarım soğan blenderdan geçirin.
- Sosu tavada 6 dakika koyulaştırın.
- Tavuk ve tortilla cipslerini sosa ekleyip 2 dakika çevirin.
- Ayrı tavada yumurtaları 3 dakika pişirin.
- Chilaquiles'i tabaklara alıp peynir ve krema ekleyin.
- Yumurta, soğan ve kişnişle hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Cipsleri sosla fazla bekletmemek tabakta hem yumuşak hem çıtır olmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine yumurta, avokado ve taze kişniş ekleyerek kahvaltıda sunun.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

