

# Oaxaca Quesadilla

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 4/10

Quesadilla, m1stortillas1rOaxaca peyniri, mantar ve köz biberle doldurup tavada eriten pratik Meksika atıştırmacıdır.

## Malzemeler

- 8 adet M1stortilla
- 250 gr Oaxaca peyniri
- 250 gr Mantar
- 2 adet Közlenmiş biber
- 1 adet Soğan
- 0.3 demet Kişniş
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Mantar ve soğanınce doğrayın.
2. Mantarlarıyağda 6 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
3. Köz biber ve kişnişi mantara karıştırın.
4. Tortillalarıyarısnıpeynir ve mantarlarıharç koyun.
5. Tortillalarıkapatıptavada her yüzü 2 dakika kızartın.
6. Peynir eriyince üçgen kesip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri tel tel ayırmakortillanınçinde hızlıve eşit erimesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salsa roja, avokado ve lime dilimleriyle servis edin.

## Alerjenler

Süt