

# Tacos al Pastor

Toplam 300 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açıklama 18/10

Tacos al pastor, Meksika sokak yemeği klasiğidir. 1920'lerde Lübnanlı göçmenlerin shawarma'sından Puebla'da uyarlandığırijinali domuz eti (cerdo) trompo denen dikey ızgarada pişer, biz dana versiyonunu veriyoruz. İmza: guajillo ve ancho biber, achiote (annatto), ananas, sirke ve baharat marinasyonu.

## Malzemeler

- 600 gr Dana eti
- 8 adet Mısır tortilla
- 1 su bardağı Ananas
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Achiote (annatto) ezmesi
- 2 adet Guajillo biber (kuru)
- 1 adet Ancho biber (kuru)
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Beyaz sirke
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Kekik (kuru)
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 demet Taze kişniş
- 1 adet Lime

## Yapılış

1. Guajillo ve ancho biberlerin saplarını çekirdeklerini ayıklayın. 10 dakika sıcak suda yumuşatın sonra süzün.
2. Yumuşamış biberleri ananas suyu, achiote, sarımsak, sirke, kimyon, kekik, tarçın ve tuz ile blenderda püre yapın. Marinasyon hazır.
3. Dana eti taneye dik 3-4 mm dilimleyin. Marinasyonu üzerine dökün, en az 4 saat (ideali bir gece) buzdolabında bekletin.
4. Çok küçük tavaya veya ızgarada eti partiler halinde 3-4 dakika çevirerek kenarları gevrekleyene kadar pişirin.
5. Ananas küp doğrayın. 2 dakikada tavaya ekleyip kavayın. Soğanı ince doğrayın kişnişi kuyun.
6. Mısır tortillaları kuru tavada 30 saniye ısıtın üzerine et, ananas, soğan ve kişniş koyun. Lime sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Klasik tarif domuz eti (cerdo, omuz) ister; biz dana uyarlamasını veriyoruz. Achiote (annatto) Türkiye'de baharatçılarda bulunur; renk ve aroma için anahtar bileşen, atlayınca al pastor olmaz, normal taco olur.

## SERVIS ÖNERİSİ

M1 tortilla, ince doğranmış k1rm soğan, taze kişniş, küp ananas ve lime; isteğe göre yeşil veya k1rm salsa.