



Tex - Mex Reçeteleri



QUESEDILLA

Malzemeler:

2 adet	Mission 25 cm Unlu Tortilla
100 gr	Kasar peyniri (rendelenmiş)
100 gr	Tavukgöğsü
1 y.kaşığı	Cajun King Cajun Yakma Baharatı
1 y.kaşığı	Viva Mexico Dilimli Jalapeno Biberi
1 y.kaşığı	Viva Mexico Jalapeno Peynir Sosu
1 ç.kaşığı	Louisina Aci sos

Hazırlanışı:

Tavukgöğsünü cajun yakma baharatına bulayın ve tava'da kızartın, küp doğrayın. Tortilla ekmeklerinden birini tavaya yerleştirin. Tüm malzemeyi eşit şekilde üstüne serpiştirin. Diğer tortilla ekmekini en üsté kapatın. Her iki tarafını da alttan sarış olana kadar kızartın. Salsa, guacamole ve ekşi krema ile servis edin.



NACHOS

Malzemeler:

100 gr	Santa Maria Sade Tortilla Cipsi
100 gr	Rende kaşar Chili Con Carne
2 y.kaşığı	Viva Mexico Jalapeno
2 y.kaşığı	Peynir Sosu
1 y.kaşığı	Viva Mexico Dilimli Jalapeno
1 y.kaşığı	Biberi
2 ç.kaşığı	Lousiana Aci Sos
1 y.kaşığı	Viva Mexico Picante Salsa

Hazırlanışı:

Tortilla cipslerini bir tabağa yayın. Kaşar en üsté gelecek şekilde diğer malzemeyi serpiştirin. Fırının izgarasında veya salamanderde kaşar eriyene kadar ısıtın. Guacamole ve ekşi krema ile servis edin.



FASULYE PÜRESİ

Malzemeler:

500 gr	Viva Mexico Fasulye Püresi
1 adet	Arpacık soğan (ince kıymış)
1 diş	Sarımsak (ince kıymış)
1/2 su bardağı	Tavuk suyu

Hazırlanışı:

Soğan, sarımsak ve biberi hafifçe soteleyin. Fasulye püresi ve tavuk suyunu ekleyip fasulye püresi ısınana kadar kavurun.



CHILI CON CARNE

Malzemeler:

500 gr	Dana kıyma
1 adet	Kuru soğan (yemeklik doğranmış)
3 diş	Sarımsak (ince kıymış)
200 gr	Kon kase doğranmış domates
200 gr	Viva Mexico Siyah Meksika Fasulyesi
2 y.kaşığı	Mexene Chili Baharatı
1 t.kaşığı	Kimyon
1 su bardağı	Tavuk veya et suyu
Tuz	

Hazırlanışı:

Kıymayı ve soğanı, kıyma suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar kavurun. Sarımsağı ekleyip kısa bir süre daha kavurun. Geri kalan malzemeleri ekleyin domatesler pişip suyunu çekene kadar pişirin. Tortilla cipsleri ile nachos veya tostada yapımında takoların içerisinde ve daha birçok tex-mex reçetesinde kullanabilirsiniz.



TACO

Malzemeler:

12 adet	Viva Mexico Taco Kabuğu
500 gr	Didiklenmiş et veya tavuk
12 y.kaşığı	Viva Mexico Fasulye Püresi
6 y.kaşığı	Viva Mexico Taco Sosu
1/2 adet	Göbek salata
2 adet	Domates
200 gr	Rendelenmiş kaşar peyniri



Hazırlanışı:

Her bir taco kabuğuna 1 kaşık fasulye püresi sürüp, Didiklenmiş et veya tavuğu taco kabuklarının içine paylaştırıp üzerine tako sosundan koyun. Domates dilimleri ve yeşil salataları da ekleyin. En üsté peynir koyup fırının izgarasında 1 dakika kadar ısıtın. Dilerseniz üzerine guacamole yada ekşi krema ekleyebilir ya da et yerine fasulye püresi, chili con carne, kıyma yada başka dolgu malzemeleri kullanabilirsiniz.



DİDİKLENMİŞ ET veya TAVUK

Malzemeler:

1 kg	Dana veya tavuk eti
1 adet	Orta boy soğan
1 adet	Orta boy havuç
4 y.kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
2 adet	Defne yaprağı
	Bir miktar tane karabiber
2 y.kaşığı	Viva Mexico Taco Baharati
1 su bardağı	Et veya tavuk suyu

Hazırlanışı:

Tüm malzemeler et veya tavuk pişene kadar haşlanır. Soğuduktan sonra didiklenir. Didiklenmiş et veya tavuklar baharat ve et suyu ile et suyu tamamen emilene kadar tekrar pişirilir.



TOSTADOS

Malzemeler:

2 adet	Mission 15 cm Misirli Tortilla
4 y.kaşığı	Viva Mexico Fasulye Püresi
3 y.kaşığı	Rende kaşar peyniri
2 y.kaşığı	Guacamole
2 y.kaşığı	Viva Mexico Picante Salsa

Hazırlanışı:

Misirli tortillaları, kızgın yağda düz bir şekilde kızartın. Daha sonra üzerine fasulye püresini sürün ve rende kaşarı serpiştirebilirsiniz. Salamanderde veya fırında kaşarlar eriyene kadar ısıtın. Salsayı üzerine yayın, ortasına guacamole koynun ve servis edin.



GUACAMOLE

Malzemeler:

500 gr	Simplot Donuk Avokado Püresi
1 adet	Kuru soğan(ince kıymış)
2 y.kaşığı	Taze kışniş
1 adet	Limon suyu
1 adet	Domates (çekirdekleri çıkarılıp küp doğranmış)
1 ç.kaşığı	Kimyon
2 diş	Sarımsak (pure)



Hazırlanışı:

Bütün malzemeleri karıştırın. Kimyon ve sarımsak miktarını damak tadınıza göre arttıracaktır veya ince kıymış göbek salatası ile guacamolenizi zenginleştirip, maliyetinizi de düşürebilirsiniz.

FLAUTAS



Malzemeler:

2 adet	Mission 15 cm Misirli Tortilla
4 y.kaşığı	Didiklenmiş et
2 y.kaşığı	Rende kaşar peyniri

Misirli Tortilla

Kürdan

Hazırlanışı:

Tortillalar tavada 15 sn kadar yumuşaması için ısıtılır. Ortasına tavuk ve kaşar peyniri konup yuvarlanır ve kürdanla tutturulur. 1-2 cm derinliğinde yağ koyduğunuz bir tavada her tarafa çitirlaşana kadar kızartılır. Guacamole, salsa ve ekşi krema ile servis edilir.

CHIMICHANGOS



Malzemeler:

2 adet	Mission 15 cm Unlu Tortilla
2 y.kaşığı	Viva Mexico Fasulye Püresi
2 y.kaşığı	Didiklenmiş tavuk
1 y.kaşığı	Viva Mexico Dilimlenmiş Jalapeno Biberi

Kızartmak için sıvıyağ

Hazırlanışı:

Unlu tortillaları bir tavada yumuşaması için hafifçe ısıtın, ortasına fasulye püresini yayın ve üzerine tavuk karışımını koynun. Jalapeno biberlerini de serpiştirebilirsiniz. Zarf şeklinde katlayın ve kızgın yağda kızartın. Yanında guacamole, ekşi krema ve salsa ile servis edebilirsiniz.



FAJITA

Malzemeler:

150 gr	Tavukgöğsü veya bonfile (4-5 cm uzunluğunda şerit kesilmiş)
100 ml	Açiceği yağı
1 avuç	Renkli biber ve kuru soğan karışımı (1/2 cm kalınlığında şeritler halinde)
1 y.kaşığı	Viva Mexico Fajita Baharatı
2 adet	Mission 15cm Unlu Tortilla Ekmekİ
1 y.kaşığı	Viva Mexico Picante Salsa
1 y.kaşığı	Guacamole
1 y.kaşığı	Ekşi krema
Tuz ve taze çekilmiş karabiber	

Hazırlanışı:

Kullanacağınız eti mümkünse bir gece önceden veya pişirmeden birkaç saat önce, 1 tatlı kaşığı fajita baharatı ve açiceği yağı ile mariné edin. Fajitayı pişirmeye başlamadan önce uygun büyüklükte bir tavayı ocağa koyup, içine isındıktan emin olun. Çünkü etleri tavaya attığınızda etler sunuyu bırakmadan hızlı bir şekilde mühürlemelidir. Etleri mariné ettiğinizlarıyla birlikte tavaya boşaltıp içeri çol kurumayacak şekilde yaklaşık 2 dakika pişirin. Kontrol edin. Eğer etlerin pişmek üzere olduğunu düşünüyorsanız, biber ve soğanları ve kalan fajita baharatinı ekleyin. Kısa bir süre karıştırarak soteleyin (sebzelerin dırı kalmamasına özen gösterin). Tuzunu kontrol edin gerekirse tuz ilave edin. Daha sonra tercihen dökme demirden bir fajita tabağına veya normal bir tabağa alın. Bu arada tortilla ekmeklerini sıcak bir tavada veya tızgarada 5-10 saniye ısıtın. Fajitayı yanında, tortilla ekmeği, guacamole dip sos, salsa ve ekşi krema ile servis edin.

Not: Fajita görsel olarak da çok zengin bir yemektir. Dökme demir bir fajita tabağını ocak üzerinde kızdırıp, pişirdiğiniz fajitaları bunun içerisinde aldıktan sonra, tabağın iç kenarlarına su, sıvıyağ ve sirkedeki oluşan bir karışım dökerek duman elde edebilir, etrafında sosları ve üzerinde dumanyıyla, misafirlerinize görsel olarak çok keyifli bir yemek sunabilirsiniz.

Not2: Dilerseniz etlerinizi bütün olarak mariné edebilir, tızgar üzerinde pişirdikten sonra dilimleyip, tavada sotelediğiniz sebzelerin üzerinde sebzelerle karıştırmadan da servis ederek farklı bir görsel elde edebilirsiniz.



EKİSİ KREMA

Malzemeler:

2 y.kaşığı	Yemeklik krema (çırılılmış)
2 y.kaşığı	Süzme yoğurt
2 ç.kaşığı	Limon suyu

Hazırlanışı:

Tüm malzemeyi karıştırın.



CHILI CON CARNE

Dana kıyması ve özel mexika chili baharati ile hazırlanan, meksika fasulye yemeği, sade tortilla cipsleri ile servis edilir

NACHOS

Çitir tortilla cipsleri üzerinde, chili con carne, jalapeno peynir sosu, jalapeno biberi ve eritilmiş kaşar peyniri, guacamole ve ekşi krema ile servis edilir

TOSTADOS

Yağda kızartılmış misirli tortilla ekmeği üzerinde, meksika fasulye puresi, ermiş kaşar peyniri picante salsa ve guacamole

CHIMICHANGOS

Meksika fasulye puresi ve özel baharatlı tavuk parçaları, tortilla ekmeği içerisinde sarılıp, yağda kızartılır; guacamole, ekşi krema ve picante salsa ile servis edilir

FLAUTAS

Özel baharatlı dana eti ve kaşar peyniri dolgulu misirli tortilla rulosu, kızgın yağda kızartılır; guacamole, ekşi krema ve picante salsa ile servis edilir.

QUESEDILLA

Tortilla dilimleri arasında, cajun baharatlı tavuk, jalapeno peynir sosu, jalapeno biberi ve ermiş kaşar peyniri; guacamole, ve picante salsa ile servis edilir.

TACO

Çitir misir tortillası kaplarında, meksika fasulye puresi, özel baharatlı et, taco sosu, salata ve kaşar peyniri

FAJITA

Özel baharat ile mariné edilmiş, dana veya tavuk eti dilimleri, sotelenmiş renkli biber ve soğan karışımı; tortilla ekmeği, guacamole ekşi krema ve picante salsa sosu ile servis edilir

KIZARMIŞ MUZLU CHEESE CAKE

Kızarmış sıcak muzlu cheesecake parçaları, dondurma ve muz dilimleri ile servis edilir.

GUACAMOLE

Soğan, domates, sarımsak, kimyon, taze kışniş ve limon suyu ile lezzetlendirilmiş avakado puresi.

EKİSİ KREMA

Limon suyu ve süzme yoğurt ile çırılılmış krema.

FASULYE PÜRESİ

Soğan, sarımsak ve tavuk suyu ile lezzetlendirilmiş meksika fasulye puresi.



Detaylı bilgiye
www.kozagida.com.tr
adresinden ulaşabilir,



Siparişleriniz için
0212 332 20 40
no'lu telefonu
arayabilirsiniz.