



## Tex-Mex Reçeteleri - 2



[www.kozamutfak.com.tr](http://www.kozamutfak.com.tr)



## MEKSİKA FASULYELİ DIP SOS

### Malzemeler:

- 200 gr
- 1/4 adet
- 1/2 adet
- 2 y. kaşığı
- 1 t. kaşığı
- 4 - 5 dilim
- Casa Fiesta Fasulye Püresi**
- Kırmızı soğan (ince kıyılmış)
- Yeşil limon suyu
- Taze kişniş (ince kıyılmış)
- Casa Fiesta Fajita Baharatı**
- Casa Fiesta Dilimli Jalapeno Biberi** (ince kıyılmış)
- Casa Fiesta Tortilla Cipsi**

### Hazırlanışı:

Cips hariç tüm malzemeyi harmanlayın ve lezzetlerin yerleşmesi için en az yarım saat buzdolabında bekletin. Daha sonra tortilla cipsleri ile birlikte servis edin.



## KREMALI AVOKADO SOSU

### Malzemeler:

- 100 gr
- 1 diş
- 5 y. kaşığı
- 1/2 adet
- 2 y. kaşığı
- 2 y. kaşığı
- 2 y. kaşığı
- 1 t. kaşığı
- 1 t. kaşığı
- 1 y. kaşığı
- Tuz
- Simplot Donuk Avokado Püresi**
- Sarımsak (püre)
- Süt
- Yeşil limon suyu
- Krema
- Mayonez
- Frenk soğanı (ince kıyılmış)
- Maydanoz (ince kıyılmış)
- Zeytinyağı

### Hazırlanışı:

Tüm malzemeyi karıştırın. Kısa bir süre lezzetlerin kaynaşması için bekleyin. Tex-Mex aperatiflerinin yanında veya tortilla cipsleri ile servis edin.



## KARİDESLİ TAKO

### Malzemeler:

- 100 gr
- 4 adet
- 50 gr
- 1/2 adet
- 4 - 5 dilim
- 50 gr
- Karides (temizlenmiş)
- Santa Maria Mini Tako Kup**
- Mayonez
- Yeşil limon suyu
- Casa Fiesta Dilimli Jalapeno Biberi**
- Roka (ince kıyılmış)

### Hazırlanışı:

Karidesleri haşlayın veya ızgarada pişirin. Mayonez, limon suyu ve ince kıyılmış jalapeno biberini karıştırın. Tako kabuklarını 1 dk. kadar salamanderde ısıtın. Soğumasını bekleyin ve rokayı içine doldurun. Karidesleri mayonezle karıştırıp rokanın üzerine yerleştirin. Üzerine taze kişniş veya frenk soğanı serperek servis edin.

## MEKSİKA PİLAVI

### Malzemeler:

- 2 su bardağı
- 1/2 su bardağı
- 3 su bardağı
- 2 y. kaşığı
- Tuz
- Pirinç
- Casa Fiesta Picante Salsa**
- Tavuk suyu
- Tereyağı

### Hazırlanışı:

Pirinç yıkayıp süzdürdükten sonra tereyağında 1 - 2 dk. kavurun. Salsayı karıştırıcıda püre haline getirin. Tuz ve salsayı pirince ekleyip karıştırın. Kaynar tavuk suyunu ilave edin. 15 dk. düşük ısıda pişirip dinlendirin. Birçok Tex-Mex yemeğinin içerisinde kullanabilir veya siyah fasulye, kişniş, yeşil soğan gibi malzemelerle karıştırarak garnitür olarak servis edebilirsiniz.



## BAHARATLI VE PEYNİR SOSLU PATATES

### Malzemeler:

- 500 gr
- 2 y. kaşığı
- 4 y. kaşığı
- 2 y. kaşığı
- Elma dilimi patates
- Casa Fiesta Fajita Baharatı**
- Casa Fiesta Jalapeno Peynir Sosu**
- Frenk soğanı (ince kıyılmış)

### Hazırlanışı:

Patatesleri kızartın. Fajita baharatını üzerine serpiştirin. Peynir sosunu da ısıtıp ince şeritler halinde üzerine gezdirin. Frenk soğanını da ilave edip aperatif olarak veya Tex-Mex yemeklerinin yanında servis edin.



## FAJITA

### Malzemeler:

- 200 gr
- 1 adet
- 1 y. kaşığı
- 2 adet
- 1 y. kaşığı
- 1 y. kaşığı
- 1 y. kaşığı
- Tavuk göğsü veya bonfile
- Renkli biber karışımı (kalın şeritler halinde)
- Casa Fiesta Fajita Baharatı**
- Mission 15cm Unlu Tortilla Ekmeği**
- Casa Fiesta Picante Salsa**
- Simplot Guacamole**
- Ekşi Krema

**Dilerseniz ek olarak;** rende kaşar, limon dilimleri, taze kişniş, **Casa Fiesta Dilimli Jalapeno Biberi**.

### Hazırlanışı:

Eti fajita baharatının yarısı, biraz sıvı yağ ve tuzla harmanlayıp ızgarada pişirin. Bu arada soğan ve biberleri tavada fazla öldürmeden soteleyin ve demirden yapılmış fajita tavasına alın. Pişen eti dilimleyin ve kalan baharatı üzerine serpiştirin. Tortilla ekmekleri, guacamole, salsa, ekşi krema ve dilerseniz diğer garnitürlerle zenginleştirerek servis edin.



## SPRING ROLL TEX-MEX

### Malzemeler:

- 10 adet
- 1 su bardağı
- 100 gr
- 2 - 3 y. kaşığı
- 2 y. kaşığı
- 1,5 adet
- 5 y. kaşığı
- 3 - 4 y. kaşığı
- 1 t. kaşığı
- Tuz

### Spring Home Çin Böreği Yufkası (20 cm)

- Meksika Pilavı
- Sucuk
- Yeşil soğan
- Taze kişniş
- Domates (küp doğranmış)
- Kaşar peyniri
- Casa Fiesta Siyah Meksika Fasulyesi**
- Casa Fiesta Tako Baharatı**

### Servis için:

**Santa Maria Barbekü Sosu**

### Hazırlanışı:

Sucukları küp doğrayıp tavada hafifçe kızartın. Pilavı, sucuğu ve yufka hariç tüm malzemeyi harmanlayın. Bu malzemeden 2 y. kaşığı alıp çin böreği yufkasının alt köşesine yerleştirin ve rulo şeklinde sarın. Kızgın yağda 2 - 3 dk. kızartın. Barbekü sosu veya favori Tex-Mex soslarınızdan biriyle ve yeşil salata ile servis edin.



## ACI BİBER SOSLU TAVUK KANATLARI

### Malzemeler:

- 10 adet
- 100 ml
- 1 y. kaşığı
- 2 y. kaşığı
- 2 y. kaşığı

Tavuk kanat

**Crystal Acı Biber Sosu**

**Santa Maria Barbekü Baharatı**

Tereyağı

Sıvıyağ

### Hazırlanışı:

Tavuk kanatlarını barbekü baharatı, tuz ve sıvıyağ ile harmanlayın. 190°C' ye ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Crystal acı biber sosunu ve tereyağını karıştırıp ısıtın. Fırından çıkan kanatları bu karışımın içinde çevirip tabağa alın. Sosun tavada kalan kısmını bir sosluğa alıp, yeşillikler ve patates kızartması ile servis edin.



## ENCHILADA

### Malzemeler:

- 1 adet
- 2 y. kaşığı
- 1 y. kaşığı
- 1/2 adet
- 1 y. kaşığı
- 1/2 su bardağı
- 1 y. kaşığı
- 1 y. kaşığı
- 1 y. kaşığı
- Sıvıyağ

### Mission 15 cm Mısırlı Tortilla

- Chili Concarne
- Mantar (dilimlenmiş ve sotelenmiş)
- Közlenmiş kırmızı biber (dilimlenmiş)
- Ekşi krema
- Casa Fiesta Pikante Salsa**
- Rendelenmiş kaşar peyniri
- Simplot Guacamole**

### Hazırlanışı:

Salsayı karıştırıcıda püre haline getirin. Bir tavaya 1 cm yüksekliğinde sıvıyağ koyup ısıtın fakat çok sıcak olmasın. Başka bir tavayada salsayı koyup ısıtın. Mısır tortillasını önce yağa sonra salsaya batırarak yumuşamasını sağlayın. Bir tabağa alın ortasına chili con carne, mantar, biber ve ekşi kremayı koyup rulo yapın. Uçların birleştiği kısım altta kalacak şekilde bir fırın kabına alın. Üzerine tavadaki salsayı boşaltın. Kaşarı serpiştirin. 180°C' ye ısıtılmış fırında 10 dk. pişirin. Guacamole ile birlikte servis edin.

## ÇITIR WRAP

### Malzemeler:

- 1 adet
- 1 adet
- 4 y. kaşığı
- 1 y. kaşığı
- 50 gr
- 1/2 adet
- 1 y. kaşığı

### Mission 30 cm Tahıllı Tortilla

### Mission 15 cm Mısırlı Tortilla

Chili Concarne

**Casa Fiesta Jalapeno Peynir Sosu**

Yeşil salata

Domates

Ekşi krema

### Hazırlanışı:

15 cm mısırlı tortillayı düz bir şekilde kızartın, 30 cm tortillayı tavada hafifçe ısıtın. 30 cm tortillanın orta kısmına ısıttığınız chili con carneyi koyun. Üzerine jalapeno peynir sosunu gezdirin. Bu malzemenin üzerine çitir mısır tortillasını kapatın ve onun üzerine diğer malzemeleri yayın. 30 cm tortillanın kenarlarında kalan boşlukları ortaya, malzemenin üzerine doğru katlayın. Kapattığınız kısmı alta gelecek şekilde tavaya koyup altın sarısı renk alana kadar her iki tarafını da kızartın. Salsa ve guacamole ile servis edin.

## TAVUKLU BURRITO

### Malzemeler:

- 1 adet
- 1/2 adet
- 1 t. kaşığı
- 1 y. kaşığı
- 1 y. kaşığı
- 1 y. kaşığı
- 1 y. kaşığı
- 1 y. kaşığı
- 1 y. kaşığı
- 1 y. kaşığı
- 2 y. kaşığı

### Mission 30 cm Acı Biberli Wrap

Tavuk göğsü

**Casa Fiesta Chili Baharatı**

**Casa Fiesta Jalapeno Peynir Sosu**

**Casa Fiesta Pikante Salsa**

**Casa Fiesta Siyah Meksika Fasulyesi**

Meksika Pilavı

Ekşi Krema

Rendelenmiş Kaşar

**Simplot Guacamole**

### Hazırlanışı:

Tavuk göğsünü chili baharatı, biraz sıvıyağ ve tuzla harmanlayıp ızgarada pişirin. Acı biberli wrapi tavada hafifçe ısıtın. Ortasına peynir sosunu sürün. Izgara tavuğu dilimleyip peynir sosun üzerine yerleştirin. Sırasıyla salsa, meksika fasulyesi, pilav, ekşi krema ve kaşarı koyun. Wrapi her iki ucundan ortaya doğru kıvrın ve rulo yapıp kapatın. Bu ruloyu sıcak tavada veya ızgarada her iki tarafı hafifçe renk alana kadar ısıtın. Üzerinde guacamole ile servis edin.



## CHILI CON CARNE

### Malzemeler:

500 gr Dana kıyma  
1 adet Kuru soğan (yemeklik doğranmış)  
3 diş Sarımsak (ince kıyılmış)  
200 gr Kon kase doğranmış domates  
200 gr **Casa Fiesta Siyah Meksika Fasulyesi**  
2 y. kaşığı **Casa Fiesta Chili Baharatı**  
1 y. kaşığı **Crystal Acı Biber Sosu**  
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.



## EKŞİ KREMA

### Malzemeler:

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

### Hazırlanışı:

Tüm malzemeyi karıştırın.

## GUACAMOLE

### Malzemeler:

500 gr  
1 adet  
1 adet  
2 y. kaşığı

### Simplot Donuk Avokado Püresi

Kuru soğan (ince kıyılmış)  
Domates (çekirdekleri çıkarılıp küp doğranmış)  
**Casa Fiesta Guacamole Baharatı**

### Hazırlanışı:

Bütün malzemeleri karıştırın. Baharat miktarını damak tadınıza göre artırabilirsiniz veya ince kıyılmış göbek salata ile guacamolenizi zenginleştirip, maliyetinizde düşürebilirsiniz.



## MUZLU QUESEDILLA

### Malzemeler:

400 gr Labne Peyniri  
1/2 su bardağı Pudra şekeri  
2 adet Olgun muz  
1 y. kaşığı Damla çikolata  
6 adet **Mission 15 cm Unlu Tortilla Ekmeği**  
2 y. kaşığı Tereyağı

### Servis için:

Pudra şekeri, nane yaprağı, karamel sos

### Hazırlanışı:

Labne, pudra şekeri ve muzı mikserde çırpın. İçine damla çikolatayı ilave edip karıştırın. Bu karışımı tortilla ekmeklerinin yarısına sürüp diğer yarısını üzerine kapatın. En az yarım saat buzdolabında bekletin. Tavadaki tereyağını eritin ve dolaptaki krema dolgulu tortillaları her iki tarafı da altın sarısı renk alana kadar kızartın. Tavadan alıp üzerine pudra şekeri serpin, nane yaprakları ve karamel sosu ile servis edin.

