

Tex-Mex

Uygulaması 3



Etli Yumuşak Tako



Malzemeler

- 2 adet 16,3 cm Mission Unlu Tortilla Ekmeği
- 1 y.kasığı Simplot Donuk Guacamole
- 1 y.kasığı Casa Fiesta Picante Salsa
- 1 adet Piliç göğüs
- 1/4 adet Göbek salata
- Marinasyon için;
- 1 y.kasığı Acetum Balsamik Sirke
- 1/2 adet La Costeña Chipotle Domates Sosunda
- 400 ml Tütsülenmiş Jalapeno Biberi (püre)
- 1/2 adet Portakal suyu
- 1 t.kasığı Yeşil limon suyu
- 1 t.kasığı Zeytinyağı
- 1 t.kasığı Bal
- 1 diş Sarımsak
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

Portakal suyunu yarı yarıya çekirin, diğer marinasyon malzemelerini ekleyin. Piliç iki ince parçaya ayırın ve marinasyonun içerisinde birkaç saat bekletin. Daha sonra piliç göğsünü ızgarada pişirin, tortillaları ısıtın ve piliçleri jülyen olarak doğrayın. Tortillaların üzerine pişirdiğiniz piliç göğsü, salsa, guacamole ve göbek salatayı yerleştirin. Yanında bir dilim yeşil limon ile servis edin.

Tex-Mex Pizza



Malzemeler

- 1 adet 30 cm Mission Unlu Tortilla Ekmeği
- 2 y.kasığı Casa Fiesta Çedar Peynirli Sos
- 4 y.kasığı La Costeña Meksika Salsa Sos (poşet)
- 1 y.kasığı Casa Fiesta Tako Baharatı
- 1 y.kasığı Casa Fiesta Nacho Dilimli Jalapeno Biberi
- 1/2 adet Piliç göğüs
- 100 gr Kaşar peyniri
- 1/4 adet Kuru soğan
- Sıvıyağ
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

Piliç göğsünü ve kuru soğanı küçük parçalara bölün. Daha sonra teflon tavanın içerisine sıvıyağ koyup soğanları birkaç dakika pişirdikten sonra piliç göğsünü ilave edip pişirin. Tuz, taze çekilmiş karabiber ve tako baharatı ile lezzetlendirin. Tortilla ekmeğinizi 180°C'ye ısıttığınız fırında birkaç dakika ısıtın. Fırından çıkartıp üzerine çedar peynirli sosu, püre haline getirdiğiniz salsa sosu, jalapeno biberini, küçük parçalar halinde kestiğiniz piliçleri ve kaşar peynirini koyup tekrar fırına verin. Birkaç dakika sonra fırından alıp dilimleyerek servis edin. Dilerseniz yanında guacamole, chipotle mayonez sos veya jalapeno biberi de servis edebilirsiniz.

Keçi Peynirli Salsa



Malzemeler

- 50 gr Santa Maria Tortilla Cips
- 6 y.kasığı Casa Fiesta Picante Salsa
- 100 gr Keçi peyniri

Hazırlanışı

Bir fırın kabının içerisine salsayı, ortasına da keçi peynirini koyup salamanderde keçi peyniri renk alana kadar bekletin. Daha sonra tortilla cipsi ile servis edin.

Dana Etli Quesadilla



Malzemeler

- 2 adet 16,3 cm Mission Unlu Tortilla Ekmeği
- 15 gr Hüglü Gravy Sos (toz)
- 1 y.kasığı Santa Maria Barbekü Baharatı
- 1 y.kasığı Simplot Donuk Guacamole
- 2 adet La Costeña Chipotle Domates Sosunda
- 150 ml Tütsülenmiş Jalapeno Biberi
- 200 gr Su
- 1/2 adet Mayonez
- 70 gr Yeşil limon suyu
- 1/2 adet Bonfile
- 1 adet Kuru soğan (jülyen)
- Tuz Yeşil dolmalık biber (jülyen)
- Sıvıyağ
- Taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

Küçük bir tencerenin içerisine su koyup kaynatın daha sonra gravy sosu ilave edip kısık ateşte çırpma teli yardımı ile istenilen kıvama gelinceye kadar karıştırın. Bonfileyi, barbekü baharatı ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirin. İçi pembe kalacak şekilde pişirin ve jülyen dilimleyip gravy sos ile karıştırın. Teflon tavaya sıvıyağ koyup soğan ve dolmalık biberi soteleyip taze çekilmiş karabiber ve tuz ile lezzetlendirin. Teflon bir tavaya tortilla ekmeğini yerleştirin. Üzerine kaşar peynirini serpiştirin. Sebze ve bonfileyi de serpiştirdikten sonra diğer tortilla ekmeği ile kapatıp her iki tarafını da kızartın. Chipotle biberini püre haline getirip mayonez ve yeşil limon suyu ile karıştırın. Quesadillayı, guacamole ve chipotle-mayonez sosu ile servis edin.

Mini Tako



Malzemeler

3 adet	Santa Maria Mini Tako Kup
1 y.kaşığı	Casa Fiesta Tako Baharatı
1 y.kaşığı	Casa Fiesta Picante Salsa
1 y.kaşığı	Simplot Donuk Guacamole
1/2 adet	Piliç
2 y.kaşığı	Rende kaşar
1/4 adet	Göbek salata (ince kıyılmış)
Sıvıyağ	
Tuz	

Hazırlanışı

Bir kabin içerisinde koyduğunuz pilici sıvıyağ, tako baharatı ve tuz ile lezzetlendirin. Izgarada pişirin ve piştikten sonra jülyen doğrayın. Fırınınızı piliç parçalarını, salsa, guacamole, rende kaşar peyniri ve göbek salata koyup servis edin.

Piliç Etli Burrito



Malzemeler

15 gr	Hüçli Baharat Sos (macun)
50 gr	La Costena Siyah Fasulye Konservesi
1 adet	30 cm Mission Acı Biberli Wrap
2 y.kaşığı	Simplot Donuk Guacamole
1 y.kaşığı	Casa Fiesta Picante Salsa
25 gr	Elephant Basmati Pirinci
1 adet	Piliç göğüs
100 gr	Süt
Sıvıyağ	
Tuz	
Taze çekilmiş karabiber	

Hazırlanışı

Küçük bir tencerenin içerisinde süt koyup kısık ateşte ısıtın. Daha sonra baharat sosu ilave edip çırpma teli yardımı ile karıştırın. Pilicinizi sıvıyağ, tuz ve taze çekilmiş karabiber koyup lezzetlendirin. Daha sonra ızgarada pişirin, jülyen doğrayın. Siyah fasulye konservesini yıkayın ve süzdürün. Pirinci haşlayın. Wrap ekmeğini teflon tavada hafifçe ısıtıp ortasına baharat sosu sürün ve piliçleri yerleştirin. Pirinci, salsayı ve siyah fasulyeyi ısıtıp yerleştirin, en üste chipotle mayonez sosu sıkın (dana etli quesadilla tarifinde hazırlanışı anlatılmıştır) ve dürüm yapın. Tavada her iki tarafını ısıtın ve guacamole sos ile servis edin.

Fajita



Malzemeler

1 adet	16,3 cm Mission Unlu Tortilla Ekmeği
2 adet	La Costena Bütün Jalapeno Biberi
2 y.kaşığı	Santa Maria Barbekü Sosu
1 y.kaşığı	Casa Fiesta Fajita Baharatı
1 y.kaşığı	La Costena Tomatillo - Yeşil Domatesli Salsa Sos
180 gr	Bonfile
1/2 adet	Kuru soğan
1/2 adet	Kırmızı renkli biber
1/2 adet	Sarı renkli biber
1/4 adet	Göbek salata
2 y.kaşığı	Sıvıyağ
Tuz	
Taze çekilmiş karabiber	

Hazırlanışı

Bir teflon tavanın içerisinde sıvıyağ koyup ısıtın. Daha sonra jülyen kestiğiniz soğanları, bonfileyi ve renkli biberleri ilave edip pişirin. Fajita baharatı, tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirip tavadan alın. Jülyen kesilmiş göbek salata, tortilla ekmeği, bütün jalapeno biberi, barbekü sosu ve yeşil domatesli salsa ile servis edin.

Karidesli Tostado



Malzemeler

1 adet	15 cm Corny Bakers Mısırlı Tortilla Ekmeği
1 y.kaşığı	Simplot Donuk Guacamole
1 y.kaşığı	Casa Fiesta Picante Salsa
80 gr	Karides (küçük temizlenmiş)
1 y.kaşığı	Rendelenmiş kaşar peyniri
1 avuç	Körpe roka
Marinasyon için;	
1 ç.kaşığı	La Costena Chipotle Domates Sosunda
	Tütsülenmiş Jalapeno Biberi (püre)
1 y.kaşığı	Limon suyu
Tuz	
Taze çekilmiş karabiber	

Hazırlanışı

Karidesleri pişirmeye başlamadan 1-2 saat önce marinasyon malzemesi ile harmanlayın. Mısırlı tortilla ekmeğini fritözde düz bir şekilde kızartın. Bir tavaya 1 yemek kaşığı sıvıyağ ilave edip karidesleri yüksek ateşte 1-2 dakika pişirin (dilerseniz daha iri karidesler kullanılabilir ve ızgarada da pişirebilirsiniz). Rokayı kızarttığınız mısırlı tortilla ekmeğinin üzerine yerleştirin. Üzerine karidesleri, salsayı ve peynirleri serpiştirin. Ortasına guacamoleyi yerleştirin ve servis edin.



MENÜ

Etli Yumuşak Tako

Tortilla ekmeği üzerinde, baharatlı piliç dilimleri, salsa, guacamole ve yeşillik

Tex-Mex Pizza

Çedar peyniri sosu ve salsa ile lezzetlendirilmiş, tavuklu, soğanlı ve jalapeno biberli pizza

Keçi Peynirli Salsa

Picante salsa ve kızarmış keçi peyniri, mısır tortillası cipsi ile

Dana Etli Quesadilla

Gravy sosu ile lezzetlendirilmiş dana eti, soğan ve biberler, iki adet kızarmış tortilla ekmeği arasında, chipotle-mayonez sosu ve guacamole ile

Mini Tako

Mini tako kupları içinde, piliç, kaşar peyniri, salsa ve yeşillik

Piliç Etli Burrito

Acı biberli wrap içerisine sarılmış, piliç eti, Meksika fasulyesi, basmati pirinci ve salsa, guacamole ile

Fajita

Geleneksel fajita baharatı ile lezzetlendirilmiş dana eti, soğan ve renkli biberler, yeşil salsa, jalapeno biberi ve barbekü sosu ile

Karidesli Tostado

Kızarmış mısırlı tortilla ekmeği üzerinde, chipotle biberi ile lezzetlendirilmiş karidesler, roka, salsa ve guacamole