

Tex-Mex Uygulaması



ÇITIR PİLİÇ ÇUBUKLARI



Malzemeler

- 200 gr
1 t.kaşığı
5 y.kaşığı
2 y.kaşığı
2 y.kaşığı
2 y.kaşığı
1 adet
- Piliç Göğüs (ince şeritler halinde kesilmiş)
Magic Seasoning Tavuk Baharatı
Panko Japon Ekmek Kırıntısı
Santa Maria Tortilla Cips (ufalanmış)
Un
Santa Maria BBQ Sos
Casa Fiesta Çedar Peynirli Sos
Yumurta (çirpılmış)

Hazırlanışı

Derin bir kaseye panko ekmek kırıntısını ve ufalanmış tortilla cipslerini koyun, pane için bir kenarda bekletin. Piliç göğüslerini tavuk baharatı ile karıştırın, önce una, sonra yumurtaya, daha sonra da pane için hazırladığınız karışıma bulayın. 180°C' ye ısıtılmış yağda altın sarısı renk alana kadar kızartın. Servis ederken barbekü ve çedar sos ile servis edin. Arzu ederseniz garnitür olarak yeşillik de kullanabilirsiniz.

ENCHILADAS



Malzemeler

- 5 y.kaşığı
4 y.kaşığı
3 adet
3 y.kaşığı
1 tutam
Sıvı Yağ
- Casa Fiesta Picante Salsa Sos**
Chili Con Carne (yapımını kırmızı alanda görebilirsiniz.)
Corny Bakers 15 cm Mısırlı Tortilla Ekmeği
Kaşar Peyniri (rendelenmiş)
Kişniş (ince kıyılmış)

Hazırlanışı

Mısırlı tortilla ekmeklerini hafifçe ısıttığınız sıvı yağa batırıp yumuşatın. İçerisine önceden hazırladığınız chili con carne den iki kaşık yerleştirip kenarları açık kalacak şekilde rulo haline getirin. Bu ruloları tek tek veya toplu olarak fırına dayanıklı bir kabın içerisine yerleştirin. Picante salsayı blender ile püre haline getirin ve enchilada rulolarının üzerine dökün. En üste rendelenmiş kaşarı serpip 180°C' ye ısıtılmış fırında 10 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarıp üzerine kişniş serpin. Guacamole ve ekşi krema (yapımını kırmızı alanda görebilirsiniz.) ile servis edebilirsiniz.

LEVREK QUESADILLA



Malzemeler

- 1 adet
1/2 adet
1 t.kaşığı
1 adet
1 adet
6 yaprak
1 y.kaşığı
1 t.kaşığı
2 y.kaşığı
2 y.kaşığı
40 gr
1 y.kaşığı
Tuz
Karabiber
- Mission 30 cm Unlu Tortilla Ekmeği**
Levrek Fileto
Magic Seasoning Balık Baharatı
Domates (halka şeklinde kesilmiş)
Küçük Soğan (halka şeklinde kesilmiş)
Roka
La Costena Siyah Fasulye Konservesi
Magic Seasoning Cajun Baharatı
Simplot Donuk Guacamole
Casa Fiesta Picante Salsa Sos
Rendelenmiş Kaşar
Sıvı Yağ

Hazırlanışı

Domates ve soğan dilimlerini bir tepsiye yerleştirip, üzerine cajun baharatını serpin ve 180 °C' de 15 dakika fırınlayın. Levreği ince dilimlere bölün, balık baharatı ile karıştırın. Tavada kızartın. Tortilla ekmeğini geniş bir tavaya yerleştirin ve bir tarafına sırasıyla siyah fasulye konservesini, fırınlanmış domatesi, soğanı, levreği, rokeyi ve rendelenmiş kaşarı koyup kapatın. Kısık ateşte dışı renk alıp hafifçe kızarana kadar her iki tarafını da pişirin. Eşit parçalara bölüp yanında guacamole ve salsa ile servis edin. Dilerseniz yeşillik ile de servis edebilirsiniz.

ETLİ NACHOS



Malzemeler

- 10 adet
1/2 adet
1 ç.kaşığı
3 y.kaşığı
100 gr
10 adet
3 y.kaşığı
2 y.kaşığı
2 y.kaşığı
1 y.kaşığı
- Santa Maria Tortilla Cips**
Kuru Soğan (şerit şeklinde doğranmış)
Magic Seasoning Barbekü Baharatı
Rendelenmiş Mozzarella Peyniri
Dana Bonfile
Casa Fiesta Nacho Dilimli Jalapeno Biberi
Casa Fiesta Picante Salsa Sos
Ekşi Krema (yapımını kırmızı alanda görebilirsiniz.)
Simplot Donuk Guacamole
Sıvı Yağ

Hazırlanışı

Geniş bir fırın kabına tortillaları dizin. Bir tavaya sıvı yağı koyup ısıtın ve soğanları yakmayacak şekilde karamelize hale getirin. Bonfileyi yassı küçük parçalar halinde dilimleyin. Barbekü baharatı ile harmanlayın ve başka bir tavada az sıvı yağ ile soteleyin. Tortilla cipslerinin üzerine önce salsa sosu, ardından karamelize soğanı, kızarmış eti ve kaşarı yerleştirin. Fırında veya salamanderde kaşar eriyene kadar ısıtın. Servis ederken üzerine jalapeno biberi ve ekşi krema yerleştirin. Guacamole ile servis edin.

TON BALIKLI MİNİ TAKO



Malzemeler

- 2 adet **Santa Maria Mini Tako Kup**
- 100 gr Ton Balığı Konservesi
- 1 t.kaşığı Konserve Mısır
- 1 tutam Frenk Soğanı
- 4 adet **Casa Fiesta Nacho Dilimli Jalapeno Biberi**
- Maskulin Yeşillik
- 1 y.kaşığı Mayonez
- 2 adet Çeri domates

Hazırlanışı

Ton balığını süzün, geniş bir kasenin içine koyun. Üzerine mayonezi ve konserve mısırı ilave edin. Frenk soğanını doğrayın ve ilave edin. Karıştırıp bir kenarda bekletin. Tako kupları 180°C' ye ısıtılmış fırında 2 dakika ısıtın. Altına maskulin yeşilliklerini dizin. Yeşilliklerin üzerini ton balıklı karışım ile doldurun. Jalapeno biberi ve çeri domates ile süsleyerek servis edin.

TAVUKLU CHIMICHANGA



Malzemeler

- 1 adet **Mission 30 cm Tahıllı Tortilla Ekmeği**
- 2 adet Piliç Kalçası (kemiksiz)
- 4 y.kaşığı **Sacila Domatesli ve Kırmızı Acı Biberli Arrabbiata Usulü Makarna Sosu**
- 1 t.kaşığı **Magic Seasoning Tavuk Baharatı**
- 1 y.kaşığı Kuru Soğan (ince kıyılmış)
- 3 y.kaşığı Sıvı Yağ
- 2 y.kaşığı **La Costena Siyah Fasulye Konservesi**
- 1 s.bardağı Tavuk Suyu
- 2 y.kaşığı **Simplot Donuk Guacamole**
- 10 adet **Casa Fiesta Nacho Dilimli Jalapeno Biberi**
- 2 y.kaşığı **Casa Fiesta Picante Salsa Sos**
- 2 y.kaşığı Ekşi Krema (yapımını kırmızı alanda görebilirsiniz.)
- 1 tutam Kişniş (ince kıyılmış)
- Kızartmak için Sıvı Yağ

Hazırlanışı

Küçük bir tavaya üç yemek kaşığı sıvı yağı koyun ve biraz ısıtın. Soğanı ekleyin. Bir dakika pişirin ve tavuk kalçasını ekleyin. Biraz kızartın ve tavuk baharatını ekleyin. Arrabbiata usulü makarna sosunu ilave edin. Bir bardak tavuk suyu ekleyin ve kişnişini atın. Yavaşça pişmeye bırakın. Suyunu çekince ocaktan alıp tavuğu didikleyin. Tahıllı tortillayı açın, içine didiklenmiş piliç, siyah fasulye konservesi, jalapeno biberi ve picante salsa sosunu ilave edin. Zarf şeklinde sarın ve açık kısmını kurdan ile tutturun. 180 °C kızgın yağda altın sarısı bir renk alana ve dışı çıtırlaşıncaya kadar kızartın. Yanında guacamole sos ve ekşi krema ile servis edin.

LEVREK FLAUTAS



Malzemeler

- 3 adet **Corny Bakers 15 cm Mısırlı Tortilla Ekmeği**
- Levrek Fileto
- 1/2 adet **Casa Fiesta Picante Salsa Sos**
- 3 y.kaşığı **Magic Seasoning Balık Baharatı**
- 1 t.kaşığı **Casa Fiesta Çedar Peynirli Sos**
- 2 y.kaşığı **Simplot Donuk Guacamole**
- 2 y.kaşığı Kûrdan
- 3 adet Yeterince Sıvı Yağ

Hazırlanışı

Derin bir tavaya balığı koyun, üzerine bir çay bardağı su koyup haşlayın. Pişince ayıklayın. Picante salsa sos ve balık baharatı ile karıştırın. Bu karışımı mısırlı tortilla ekmeklerinin içine koyup rulo haline getirin ve kûrdanla kapatın. Kızartma tavasına bolca yağ koyup ısıtın ve flautasları 2 dakika kadar kızartın. Servis tabağına alın, çedar peynirli sos ve guacamole ile servis edin. Dilerseniz garnitür olarak yeşillik de kullanabilirsiniz.

QUESO FLAMEADO



Malzemeler

- 3 y.kaşığı **Chili Con Carne** (yapımını kırmızı alanda görebilirsiniz.)
- 100 gr **Rendelenmiş Kaşar**
- 1 adet **Mission 16,3 cm Unlu Tortilla Ekmeği**
- 3 y.kaşığı **La Costena Tomatillo - Yeşil Domatesli Salsa Sos**
- 3 y.kaşığı **Ekşi Krema** (yapımını kırmızı alanda görebilirsiniz.)
- Yeterince Sıvı Yağ

Hazırlanışı

Tortilla ekmeğini rulo yapın, ince kesin. Tek kişilik fırın pişirme kabının tabanına yerleştirin. Üzerini tamamen kaplayacak şekilde rendelenmiş kaşarları yayın. Peynirin üzerine birkaç farklı noktaya öbek öbek chili con carne karışımını yerleştirin. 180°C' ye ısıtılmış fırında peyniri eriyene kadar pişirin. Ekşi krema ve yeşil salsa ile servis edin.

EKŞİ KREMA

Malzemeler

- 2 y.kaşığı **Yemeklik Krema** (cırpılmış)
- 2 y.kaşığı **Süzme Yoğurt**
- 1 t.kaşığı **Limon Suyu**

Hazırlanışı

Tüm malzemeyi karıştırın.

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 **La Costena Siyah Meksika Fasulyesi**
- 2 y.kaşığı **Magic Seasoning 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. Chili baharatı ve kimyonu ilave edin. Domatesleri ve et suyunu ekleyin. Kıyma yumuşayana kadar pişirin. Fasulyeleri ilave edip 5 dakika daha birlikte kaynatın. (Karışım çok sulu olmamalıdır, gerekiyorsa suyunu çektin). Tuzunu ayarlayın, dilerseniz acı sos ilave edebilirsiniz.



MENÜ

ÇITIR PİLİÇ ÇUBUKLARI

Özel bir baharat karışımı ile lezzetlendirilmiş, çitir ekmek ve cips parçaları ile kaplanmış kızarmış piliç parçaları, barbekü ve çedar peyniri sosu ile

ENCHILADAS

Chili con carne ile doldurulmuş ve salsa sosu ile fırında pişirilmiş mısırlı tortilla ruloları, guacamole ile

LEVREKLİ QUESADILLA

Hafifçe kızartılmış tortilla ekmeği arasında, levrek ve fırınlanmış sebzeler, guacamole ve salsa ile

ETLİ NACHOS

Mısır cipsleri üzerinde, barbekü baharatlı dana bonfile parçaları, jalapeno biberi ve eritilmiş kaşar, guacamole ve ekşi krema ile

TON BALIKLI MİNİ TAKO

Çitir tako kapları içinde mayonezli ve mısırlı ton balığı karışımı, mevsim yeşillikleri ile

TAVUKLU CHIMICHANGA

Tavuklu ve baharatlı bir dolgu ile doldurulmuş ve kızgın yağda kızartılmış, çitir meksika dürümü, salsa ve ekşi krema ile

LEVREK FLAUTAS

Levrekli bir dolgu ile minik dürümler halinde sarılmış ve kızgın yağda kızartılmış tex-mex aperatifleri, çedar peyniri sosu ve guacamole ile

QUESO FLAMEADO

Tortilla ekmekleri üzerinde fırınlanmış kaşar peyniri ve chili con carne, yeşil salsa ve ekşi krema ile