

Kiymali Taco

Malzemeler

1 adet kuru soğan
2 yemek kasigi zeytinyagi
300 gram kiyma
6 adet Taco kabugu
1 adet kirmizi biber
1 adet sari biber
2 adet carliston biber
2 yemek kasigi domates rendesi
Tuz
Karabiber
Uzeri icin;
Rendelenmis kasar peyniri ya da parmesan peyniri
Dogranmis maydanoz

Yapilisi

Yemeklik dogradiginiz sogani, yagi isittiginiz tavada saydamlasana kadar kavurun.
Uzerine julyen dogradiginiz biberleri ilave edin.
Kiymayi da ilave edip rengi degisene kadar kavurun.
Domates rendesi ve baharatlari da ekledikten iyice pisirin.
Tacolari 125 derece firinda 15 dakika kadar isitin.
Isittiginiz tacolarin iclerine 2-3 yemek kasigi kiymali harcinizi paylastirin.
Uzerine rendelenmis peynir ve dogranmis maydanozlari serpin.
Sicak servis yapin.
Afiyet olsun...