

Tavuklu Taquito

Baharatlı çekilmiş tavuk ve peynirli çıtır fırın taquito'ları. Salsa, ekşi krema ve guacamole ile servis edilen kolay Mexican mezesi.

20 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

35 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 12 mısır tortillası
- 1 libre tavuk eti
- 1 yemek kaşığı krem peynir
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı taco baharatı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 lime suyu
- 1 bardak ekşi krema
- 1 bardak kişniş

Yapılışı

- Fırını ve fırın tepsisini hazırlayın**

Fırını 400°F'ye (200°C) ısıtın. Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.
- Tavuk iç malzemesini hazırlayın**

Büyük bir kasede 1 lb çekilmiş tavuk, 1 yemek kaşığı sarımsak tozu, 1 yemek kaşığı sade yoğurt, 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber ve 1 tatlı kaşığı tuzu karıştırın. Eşit şekilde karışana ve tavuk baharatlarla iyi kaplanana kadar karıştırın.
- Tortilla'ları ısıtın**

12 tortilla'yı nemli kağıt havlulara sarın ve yumuşak ve esnek olana kadar mikrodalga fırında 45-60 saniye ısıtın. Kurumasını önlemek için temiz mutfak bezi ile örtülü tutun.

4 **Taquito'ları hazırlayın**

Her tortilla'nın alt kenarına 2-3 yemek kaşığı tavuk iç malzemesi yerleştirin. İç malzeme içeride kalacak şekilde alttan üste doğru sıkıca sarın.

5 **Taquito'ları dizin ve yağlayın**

Sarılmış taquito'ları hazırlanmış fırın tepsisine dikişli tarafı alta gelecek şekilde, aralarında yaklaşık 1 inç boşluk bırakarak yerleştirin. Fırçayla üstlerini ve yanlarını 1 su bardağı bitkisel yağ ile hafifçe yağlayın.

6 **Bake until crispy**

Altın kahverengi ve çıtır olana kadar 12-15 dakika pişirin, pişirme sırasında yarıda bir kez çevirin. Tortilla'lar sert ve her tarafı hafifçe kahverengileşmiş olmalıdır.

7 Fırından çıkarın ve servis etmeden önce 2-3 dakika soğumaya bırakın. Daldırmak için 1 su bardağı ekşi krema ile hemen servis edin.

İpuçları

Tortilla'ları nemli kağıt havlulara sarıp mikrodalga fırında 30-45 saniye ısıtarak esnek hale getirin ve sarma sırasında çatlamasını önleyin.

Tortilla'ları aşırı doldurmayın - kolay sarılması ve pişirme sırasında kapanık kalması için her taquito için yaklaşık 2 yemek kaşığı iç malzeme kullanın.

Pişirme sırasında açılmasını önlemek için taquito'ları dikişli tarafı alta gelecek şekilde fırın tepsisine yerleştirin. Servis etmeden önce kürdan varsa çıkarın.

En çıtır sonuç ve altın kahverengi renk için pişirmeden önce yağ sürün veya pişirme spreyi sıkın.

Tavuğunuzun iyi baharatlı ve fazla ıslak olmadığından emin olun - fazla nem tortilla'ların ıslanmasına ve çıtır hale gelmesini zorlaştırabilir.

Ekstra lezzet için iç malzeme karışımına taze limon suyu sıkın ve yanında limon dilimi servis edin.

Dondururken, önce taquito'ları fırın tepsisine tek sıra halinde dizin, sonra birbirine yapışmasını önlemek için katılaştıktan sonra dondurucu poşetlerine aktarın.