

## فطيرة التاكو



30 min. مدة التحضير:

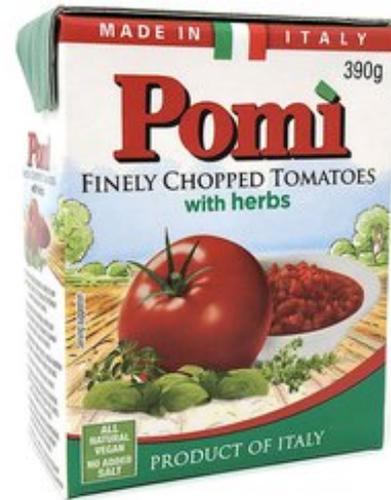
الصعوب: بسيط

### (المكونات 4)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

#### ● المكونات

- 390 g صلصلة طماطم بومي بالأعشاب
- البهارات نص ملعقة صغيرة من
- بابريكا
- بودرة ثوم
- جبنة تشدر مبشورة
- جبنة موزريلا مبشورة
- خبز تورثيا عدد 6
- سكر بني
- طماطم مقطعة من بومي
- فلفل
- فلفل بارد ملون 3 حبات
- كمون
- لحم مفروم 1 كيلو



## التحضير

بالقليل من الزيت نضع البصل والثوم ثم نضع اللحم المفروم نقلب الى أن يبدأ بالاستواء نضيف الطماطم المقطعة من بومي مع البهارات المذكورة ندعها حتى الاستواء بالكامل ندهن قالب التشيز كيك بالقليل من الزيت نرتب خبز التورتيا بداخله حتى نسكر جميع الفراغات نضع القليل من الجبن ثم نضع خلطة اللحم وبعدها الفلفل البارد المقطع من ثم نزيد طبقة من الجبن ندخلها الفرن بحرارة 90 درجة لمدة 20 دقيقة ثم نشغل النار من الاعلى مع مراعاة تغطية اطراف الخبز بورق الألمينيوم حتى لا تحترق يمكن تقديمها مع الكريمة الحامضة او الجواكامولي

- Zeina Trkmani @foodiebyzeina