PETITE GOURMETS

MEKSIKA

Kıymalı Taco

Baharatlı etle kolay kıymalı taco tarifi, hafta içi akşam yemekleri için mükemmel. Basit malzemeler, 30 dakikada otantik Meksika lezzetleri.

10 min	20 min	30 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 0.5 soğan
- 1 yemek kaşığı kimyon
- 1.5 kg kıyma
- 2 paket taco baharatı

Yapılışı

1. **Aromatik malzemeleri hazırlayın**
   Büyük tavada orta ateşte (160°C/325°F) 3 yemek kaşığı yağı ısıtın. 2 diş sarımsağı incecik doğrayın ve 0,5 soğanı küçük parçalar halinde doğrayın.
2. Sıcak yağa doğranmış sarımsak, doğranmış soğan ve 1 yemek kaşığı kimyon ekleyin. Soğanlar yumuşak ve saydam olana kadar, yaklaşık 3-4 dakika sık sık karıştırarak pişirin.
3. **Dana kıymasını kavurun**
   Ateşi orta-yüksek seviyeye çıkarın ve tavaya 1,5 kg dana kıymasını ekleyerek tahta kaşıkla küçük parçalara bölün. Kavrulmasına izin vermek için 2-3 dakika karıştırmadan pişirin.
4. Kıymayı daha küçük parçalara bölün ve ara sıra karıştırarak tüm et kavrulan ve pembe kısım kalmayana kadar, toplam yaklaşık 8-10 dakika pişirmeye devam edin.
5. **Eti baharatlayın**
   Kavrulmuş kıymaya 2 paket taco baharatını ekleyin ve eşit şekilde kaplanması için karıştırın. Kokulu olana kadar 1 dakika pişirin.
6. 120ml (1/2 su bardağı) su ekleyin ve karıştırarak birleştirin. Sıvı azalıp karışım hafifçe koyulaşana kadar, yaklaşık 3-4 dakika kaynatın.
7. **Serve**
   Ateşten alın ve tadını kontrol edin. Sıcak tortillalarda istediğiniz garnitürlerle hemen servis edin.

Besin Değerleri

320	28g	8g	20g	2g	3g	580mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Önce aromatik malzemeleri soteleyin — eti eklemeden önce her zaman soğan, sarımsak ve kimyonu yağda pişirin. Bu küçük adım, tüm yemeği yükselten lezzetli bir temel yaratır.

Dana kıymasını bir kerede hepsini değil, küçük avuçlarla kademeli olarak ekleyin. Bu, eşit pişme sağlar ve etin buğulanmasını önleyerek daha iyi kavrulma ve doku elde etmenizi sağlar.

Baharatları eklemeden önce pişmiş kıymanın yağını her zaman süzün. Bu kritik adım yağlı, yumuşamış tacoları önler ve baharatların ete düzgün şekilde yapışmasını sağlar.

Kolaylık ve tutarlılık için hazır taco baharat paketlerini kullanın. Uygun fiyatlı ve genellikle ev yapımı karışımlardan daha dengeli, sadece tuz içeriğine dikkat edin.

Gelecekteki yemekler için ekstra et hazırlayın. Tarifinizi ikiye katlayın ve yarısını dondurarak daha sonra hızlı taco geceleri için saklayın — pişmiş iç malzeme dondurucuda 3-4 ay iyi durur.

Servis etmeden hemen önce taze limon suyu ekleyin. Asitlik zengin etin yoğunluğunu keser ve tüm lezzetleri canlandırarak vazgeçilmez son dokunuş yapar.

Tortillalarınızı düzgün şekilde ısıtın. Yumuşak tortillalar için en iyi doku ve lezzet elde etmek adına kuru tavada veya doğrudan gaz ateşinde kısaca ısıtın.

Çeşitli garnitürlerle bir taco barı kurun. Bu, herkesin tacolarını kişiselleştirmesine olanak tanır ve yemeği aileler için daha etkileşimli ve eğlenceli hale getirir.