

لفائف التورتيللا بالدجاج

المقادير :

- 4 لفائف خبز تورتيللا
- 250 غ صدر دجاج مفروم
- 1 بصلة واحدة مفرومة
- 1 فص ثوم مفروم
- 1 حبة فلفل أخضر مفرومة
- زيت زيتون، ملح وفلفل أسود
- 2 ملعقتين عصير ليمون
- $\frac{1}{2}$ كوب ذرة معلبة
- صلصة الصويا
- كاتشب، مايونيز
- جبنة مبروشة

طريقة التحضير :

- ضع القليل من زيت الزيتون في المقلاة، وعندما تحمى الزيت ضع الثوم والبصل.
- بعد أن يدبل البصل أضف الفلفل والدجاج المفروم واخلط جيدا ثم أضف عصير الليمون وتبله بالملح والفلفل الاسود، وأترك كل المزيج على نار هادئة لمدة 15 دقيقة مع التحريك من وقت إلى آخر.
- بعد ذلك، أضف الذرة المعلبة واخلطها مع المكونات ثم أضف صلصة الصويا (حوالي 3 ملاعق) وارفع المقلاة من فوق النار.
- ادهن كل فطيرة تورتيللا في الوسط بالكاتشب والمايونيز ثم ضع كمية من الحشوة وضع فوقها الجبنة المبروشة ولف الفطيرة.
- ادهن هذه اللفائف بقليل من زيت الزيتون وضعها في الفرن لكي تتحمر قليلا.
- زينين طبق التقديم بأوراق بقدونس أو خس، وقدم لفائف التورتيللا بالدجاج ساخنة.

الف صحة !