

# طريقة تحضير سندويشات الفاهيتا المكسيكية

## المقادير:

- نصف كيلو صدر دجاج أو لحم مقطعة شرائح مثل الشاورما
  - بصل مقطع
  - 2 طماطم مقطعة
  - فلفل اخضر مقطع الى شرائح
  - فلفل احمر مقطع
  - ذرة
  - بهارات: ملح و فلفل اسود، بابريكا، فلفل احمر مطحون
- اريجانو، زعتر

- بودرة الثوم

## الصلصة:

- طماطم مقطعة
- بصل مفرومة
- قليل من زيت الزيتون و عصير ليمون و ملح و فلفل احمر حار
- ملعقة صلصة الطماطم

تخلط كلها في الخلاط وتوضع على النار حتى تغلي.

## طريقة التحضير:

- قطعي البصل وضعيه النار قليلا حتى يذبل، ثم أضيفي الطماطم والدجاج وقلبي المزيج حتى النضج.
- أضيفي الفلفل الأخضر والأحمر قبل ان ينضج الدجاج تماما لأنه لا يحتاج الى كثير من الوقت.
- بعد إطفاء النار اضيفي الذرة.
- عند التقديم، ضعي حشوة الفاهيتا في الخبزة المخصصة لها (خبز التورتيا).
- بإمكانك وضع جبنة التشيدر الخس في السندويش حسب الرغبة.

ألف صحة!