

مواد لازم
ورق تاکو ۸ عدد
گوشت چرخ کرده ۳۰۰ گرم
کنسرو لوبیا قرمز ۴۰۰ گرم
ذرت ۱ پیمانه
پیازچه ۳ تا ۴ عدد
پیاز ۱ عدد
سیر ۲ تا ۳ عدد رنده شده
فلفل چیلی ۲ عدد
پنیر رنده شده نصف پیمانه
کاهو خرد شده ۱ پیمانه
گوچه گیلاسی ۱۲ عدد
نمک و فلفل و ادویه و روغن زیتون به میزان لازم

طرز تهیه
پیاز رو نگینی کنید و با روغن زیتون تفت بدید. وقتی پیاز نرم شد، سیر رنده شده رو اضافه کنید. با هم تفت بدید. در این مرحله گوشت چرخ شده با چرخ گوشت مولینکس رو اضافه کنید و تفت بدید. وقتی رنگ گوشت عوض شد و خوب تفت خورد، پیازچه ریز شده، کنسرو لوبیا قرمز، ذرت و فلفل چیلی ریز شده رو اضافه کنید. نمک و فلفل و ادویه بزنید و روی مواد کمی آب بریزید تا بپزه!
دقت کنید میزان آب زیاد نباشه که مزه مواد از بین بره! ورق تاکو رو طبق دستوری که روی اون نوشته شده در ماکروفر بذارید تا کمی گرم بشه!
حالا از موادی که تفت دادید، در ورق تاکو بریزید و روی اون رو با کاهو خرد شده، پنیر رنده شده و گوچه گیلاسی تزئین کنید.