



”بلمسكتم أذ من
الانظر إلى السحور“



وصفة كارديا الفول



المكونات:

- فول دداق كاليفورني بالخلطة المصرية.
- حبوب ذرة دداق كاليفورني
- نصف كوب بصل مفروم
- (١) فص ثوم مهروس
- ربع كوب كبيرة مفرومة
- (٢) كوب جبنة شيدر مبشورة
- (٣) ملعقة كبيرة بهارات التاكو
- خبز التورتيللا.

طريقة التحضير:

- نخلط جميع المكونات سوياً في وعاء.
- نضيف خليط الفول إلى خبز التورتيللا ويتم تقطيعه بالفريز الآخر.
- في مقلاة على نار متوسطة، يتم تقليب التورتيللا على كلتا الجانين.
- نقطعها إلى مثلثات وتكون جاهزة للتقديم.



وقت النضج
٢٠-٣٠ دقيقة



كمية دوابي
٦-٧ أطباق