

# Crispy Taco Shells at Home

Thin, crisp homemade taco shells made with maize flour and flour.

**YIELD**

Small batch

**PREP**

10 minutes rest

**COOK/SET**

1 minute each

**SOURCE**

WATVDrY9nSs

## Ingredients

- Maize flour/makki atta: 1/2 cup
- All-purpose flour: 1/4 cup
- Salt: 1/2 tsp
- Turmeric: 1/4 tsp
- Oil: 1 tsp
- Water: about 1/2 cup, use gradually
- Oil: for frying

## Notes

- Use clean, dry utensils for storage recipes.
- Adjust salt, spice, and sourness to taste.

## Method

1. Mix flours, salt, turmeric, and oil.
2. Add water gradually and knead a semi-soft dough.
3. Rest covered for 10 minutes.
4. Knead again and roll small thin circles.
5. Cut evenly if desired.
6. Fry one at a time; they cook in about 1 minute.
7. Shape over a rolling pin or thin handle while hot.
8. Drain and cool until crisp.

Quantities are checked against the video transcript; where an exact quantity is not spoken, the recipe says as needed.

# क्रिस्पी टैको शेल्स

मक्की आटा और मैदा से बने पतले, कुरकुरे घर के टैको शेल्स।

**YIELD**

छोटा बैच

**PREP**

10 मिनट रेस्ट

**COOK/SET**

1 मिनट प्रति

**SOURCE**

WATVDrY9nSs

## सामग्री

- मक्की आटा: 1/2 कप
- मैदा: 1/4 कप
- नमक: 1/2 छोटा चम्मच
- हल्दी: 1/4 छोटा चम्मच
- तेल: 1 छोटा चम्मच
- पानी: लगभग 1/2 कप, थोड़ा-थोड़ा
- तेल: तलने के लिए

## टिप्स

- स्टोरेज रेसिपी में साफ और सूखे बर्तन इस्तेमाल करें।
- नमक, मसाला और खटास स्वाद अनुसार रखें।

## विधि

- आटे, नमक, हल्दी और तेल मिलाएं।
- पानी थोड़ा-थोड़ा डालकर सेमी-सॉफ्ट dough बनाएं।
- ढककर 10 मिनट रखें।
- फिर गूंधकर छोटे पतले गोले बेलें।
- चाहें तो बराबर कट करें।
- गरम तेल में एक-एक करके तलें; लगभग 1 मिनट लगता है।
- गरम रहते बेलन/हैंडल पर रखकर शोप दें।
- ठंडा होने पर क्रिस्पी हो जाएंगे।

मात्राएं वीडियो transcript से मिलान करके लिखी गई हैं; जहां exact मात्रा नहीं बोली गई, वहां जरूरत अनुसार लिखा गया है।