

Veg Mexican Tacos with Harissa Sauce

Homemade tacos filled with vegetables and served with spicy harissa and garlic sauce.

YIELD

Several tacos

PREP

30 minutes

COOK/SET

20 minutes

SOURCE

pMP7V9ihFSI

Ingredients

- Taco dough ingredients: as in taco shell recipe
- Tomatoes: 1/2 cup
- Kashmiri red chillies: 5-6
- Regular red chillies: 5-6
- Garlic: optional 1 clove
- Salt: 1 tsp
- Black salt: 1/2 tsp
- Black pepper: 1/2 tsp
- Sugar: 1 tsp
- Lemon juice: 1 tsp
- Vinegar: 1 tsp
- Extra virgin olive oil: 2 tsp
- Water: 3-4 tsp
- Vegetable filling: as shown

Method

1. Prepare taco shell dough and rest.
2. Soak chillies in hot water 1-2 hours if possible.
3. Blend chillies with tomato, garlic, salts, pepper, sugar, lemon, vinegar, olive oil, and little water.
4. Prepare vegetable filling and sauces.
5. Roll and cook/fry taco shells.
6. Fill with vegetables.
7. Top with harissa and garlic sauce.
8. Serve immediately.

Notes

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

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

वेज मेक्सिकन tacos with हरिसा sauce

घर के tacos में veggie filling, spicy harissa और garlic sauce के साथ।

YIELD

कई tacos

PREP

30 मिनट

COOK/SET

20 मिनट

SOURCE

pMP7V9ihFSI

सामग्री

- टैको dough ingredients: taco shell recipe अनुसार
- टमाटर: 1/2 कप
- कश्मीरी लाल मिर्च: 5-6
- रेगुलर लाल मिर्च: 5-6
- लहसुन: वैकल्पिक 1 कली
- नमक: 1 छोटा चम्मच
- काला नमक: 1/2 छोटा चम्मच
- काली मिर्च: 1/2 छोटा चम्मच
- चीनी: 1 छोटा चम्मच
- नींबू रस: 1 छोटा चम्मच
- विनेगर: 1 छोटा चम्मच
- ऑलिव ऑयल: 2 छोटे चम्मच
- पानी: 3-4 छोटे चम्मच
- सब्जी filling: वीडियो अनुसार

टिप्स

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

विधि

1. टैको shell dough बनाकर rest करें।
2. मिर्च को हो सके तो 1-2 घंटे गर्म पानी में भिगोएं।
3. मिर्च, टमाटर, लहसुन, नमक, काली मिर्च, चीनी, नींबू, विनेगर, ऑलिव ऑयल और थोड़ा पानी ब्लेंड करें।
4. सब्जी filling और sauces तैयार करें।
5. टैको shells रोल करके cook/fry करें।
6. सब्जियां भरें।
7. हरिसा और garlic sauce डालें।
8. तुरंत परोसें।

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