



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FIRINDA ACILI TORTİLLA

4 adet tortilla
1 kase haşlanmış kuru fasulye
2 orta boy soğan
1 orta boy havuç
2 orta boy kırmızı biber
1 adet acı sivri biber
250 gr. az yağlı kıyma
3 yemek kaşığı domates ya da biber salçası
1 baş sarımsak
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kuru nane
Kekik
Kimyon

Öncelikle soğan ve sarımsakları küçük doğrayarak derin bir tavaya alın ve sıvıyağda kavurun. Sonra minik doğradığınız biberleri ve havucu ekleyerek kavurmaya devam edin. Bir süre sonra kıymayı ekleyin, kimyon ilave ederek suyunu çekene kadar yine kavurun. Şimdi fasulyeleri ekliyoruz. Hepsini iyice karıştırarak biraz pişirin, Daha sonra bir su bardağına 3 yemek kaşığı kadar salça koyun, üzerine suyla tamamlayıp karıştırarak salçalı su yapın ve bunu da tavaya ekleyip ateşi kısın. Bol karabiber, istediğiniz miktarda tuz, kekik, nane ve istediğiniz miktarda pul biberleyerek kısık ateşte kapağını kapatarak suyunu çekene kadar pişirin. İç malzemesi böylece hazır olmuş oldu, Fırınınızı 170 dereceye getirin. Şimdi hafif derin ve tortillanın boyutuna uygun teflon bir kek kalıbı ya da borcamı yağlayın. Üzerine bir tortilla yerleştirin, (kenarları hafif yukarı kalkık olsun.) Bunun üzerine iç malzemesinden yayın üzerine de bir miktar kaşar peyniri rendesi serpin. Bunun üzerine bir tortula daha yerleştirin, aynı işlemleri tekrarlayın. En üstteki tortillanın üzerine bir şey koymayın, sadece fırçayla sıvıyağ sürüp üzerine pul biber serpin. Tortillaların kenarlarını elinizle kalıbın içine doğru bastırın ki pişerken açılmasın. Fırında üzeri kızarana kadar pişirip biraz ılıdıktan sonra servise hazır hale gelir.