



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA PİTASI

3 kişilik
3 adet pita ekmeęi
Yarım su bardağı haşlanmış kurufasulye
Yarım su bardağı tako sosu (veya yeterince acı biber sosu)
Yarım su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
2 sivri biber veya yarım dolmalık biber
9 siyah zeytin
9 mısır cipsi
Çeyrek su bardaęı krema

1 Fırını 200 dereceye ayarlayın. Bir fırın tepsisini yağlayın. Pita ekmeklerini fırın tepsisinin üzerine koyun.
2 Ekmeklerin üzerine haşlanmış kuru fasulyeleri dökün, sos koyun.
3 Biberin çekirdeklerini çıkarın. Küçük küçük doğrayın.
4 Sosun üzerine biber ve peyniri serpin.
5 En üste de siyah zeytin ve mısır cipslerini koyun.
6 15 dakika pişirin.
7 Bir kaşık dolusu kremayı pitaların üzerine koyup, hemen servis yapın.
