



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MISIRUNLU TORTİLLA

Malzemeler:

2 su bardağı mısır unu

2 su bardağı su

3 çorba kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

1/2 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Tencereye su konur. Kaynama noktasına gelince sırasıyla tuz, sıvı yağ, kırmızı pul biber ve mısır unu atılır. Tel çırpıcı ya da çatalla hızlı karıştırarak koyu bir bulamaç elde edilir. Daha sonra bu karışım un serpilmiş zemine konur. Biraz soğuduktan sonra az normal un eklenerek yoğrulur. Hamur 8 eşit parçaya bölünür. Her parça normal unlu zeminde çay tabağından biraz büyük açılır. Daha sonra yağsız, ısınmış teflon tavada iki yüzü hafif pembeleşecek kadar kızartılır. Tortilla sıcakken ikiye katlanır, ancak kat yerine bastırılmaz. Soğuduktan sonra arasına balık türü yiyecekler konularak servise sunulabilir.
