



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ TORTİLLA

250 gr Banvit Piliç Kalça Kuşbaşı (haşlanmış, 2'ye bölünmüş)

3 çorba kaşığı domates salçası

125 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)

1 adet yeşil biber (ince doğranmış)

1 adet kırmızı biber (iri doğranmış)

Tortilla:

200 gr mısır unu

350 gr un (elenmiş)

1/2 çay kaşığı tuz

75 gr tereyağı (ufalanmış)

150 ml su (kaynar)

Tortilları yapmak için mısır unu, un, tuz ve yağı ince ekmek kırıntısı haline gelene kadar robottan geçirin.

Yumuşak hamur kıvamına gelinceye kadar yavaşça kaynar su ilave edip, hafif unlanmış düz bir yüzeyde 2 dak. yoğurun.

Hamuru yufka büyüklüğünde açın, 10 cm. çapında 8 adet daire kesin ve yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 180°C fırında 10 dak. pişirin.

Tortillaların üzerine domates salçası sürüp, peynirin yarısını serpin. Etleri peynirlerin üzerine yerleştirin, yeşil ve kırmızı biberler ile süsleyip kalan peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 10 dak. daha pişirin.

Sıcak servis yapın.

