



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SATAY SOSLU TORTİLLA

- 2 adet tortilla ekmeđi
- 1 kase küçük parçalara ayrılmış tavuk eti
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet rendelenmiş sarı biber
- 1 adet rendelenmiş soğan
- 4-5 dal maydanoz
- 1/2 su bardađı satay sos
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar

Öncelikle rendelenmiş biberi, soğanı ve tavuğu tavada tereyağı eşliğinde güzelce pişirin ve bir kenara ayırın. Tortilla ekmeğini tavaya atın ve üzerine hazırladığınız soteyi dökün. Satay sosun yarısından biraz daha fazlasını ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin. Diğer tortilla ekmeğinizle üzerini kapatın ve omlet yapar gibi ters çevirin. İki tarafta hafif kahverengileşene kadar 4 dk kadar pişirin. Tabađa alıp kalan satay sos ve doğradığınız maydonozlarla süsleyin. Servis edebileceğiniz parçalara ayırın.

