



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVOKADO SOSLU TORTİLLA

- 1 adet büyük boy yeşil çili biber veya dolmalık biber
- 1 adet kabak
- 100 gr dil peyniri
- 1 paket tortilla ekmeği
- 2 adet domates
- 3 dal taze soğan
- 3 dal fesleğen
- 1 kase avokado sos
- 1 çorba kaşığı salsa sos

Yeşil çili biberleri uzunlamasına ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkartın. İnce şeritler şeklinde doğrayın. Kabağı ve peyniri de ince şeritler halinde doğrayın ve tortillaların yarısına peynirleri serpiştirin. Peynirin üzerine biberleri, ince dilimlenmiş kabağı, kıyılmış fesleğeni, doğranmış domatesleri ve soğanları ilave edin. Daha sonra kalan tortillaları malzemelerin üzerine yerleştirip elinizle bastırın. Genişçe bir tavada arkalı önlü 3-4 dakika orta ateşte ısıtın. Tavadan alıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında peynirler eriyene kadar bekletin. Servis yaparken tortillaları ikiye kesin, isteğe göre avokado ve salsa sos ile servis yapın.