



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI SARIMSAKLI ÇITIR TORTİLLA

- 1 paket küçük boy lavaş (15 cm çapında)
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1'er tatlı kaşığı kekik, çörekotu, mavi ve beyaz haşhaş
- 1'er çay kaşığı pulbiber ve sarımsak tozu

Lavaş dışında kalan tüm malzemeyi derin bir kaseye alıp karıştırın. Lavaşları, varsa tırtıklı hamur ruleti veya bıçakla her bir lavaştan 8 adet üçgen parça çıkacak şekilde kesin. Daha sonra pişirme kağıdı ile kaplanmış iki adet fırın tepsisine tek sıra olacak şekilde yerleştirin. Üzerlerine fırça yardımıyla zeytinyağlı baharat karışımını sürün. Önceden ısıtılmış 140 derece fırında 15 dakika, üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

