



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURRİTO

5 tane tortilla
Yarım kırmızı soğan
1 tane domates
2 çorba kaşığı domates püresi
150 gram Meksika fasulyesi (konneve)
4-5 dal taze kişniş
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı toz kırmızı biber
Yarım çay kaşığı kimyon
1 kase rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım çay bardağı et suyu
1 tane kırmızı biber
1 diş sarımsak
250 gram yağsız biftek
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Ekşi krema için:
Yarım su bardağı krema
2 çorba kaşığı süzme yoğurt

Sarımsak ve kırmızı soğanı yemeklik şekilde doğrayın. Domatesin kabuklarını soyun ve küp küp doğrama yapın. Biftek etlerini uzun uzun parçalara ayırın. Biberleri ortadan ikiye kesin ve tıpkı et gibi uzunlamasına doğrayın. Zeytinyağınızı geniş bir tavaya alıp ısıtın. Doğradığınız sarımsak ve soğanları zeytinyağında soteleyin. Üzerine biftek dilimlerini de ilave edip, yüksek ateşte soteleme yapın. Bu işlemi 5-6 dakika devam ettirin. Sonrasında karışıma kırmızı biberleri de ekleyip, iyice karışmalarını sağlayın. Toz kırmızı biberi, kimyonu ve tuzu ilave edip, karıştırın. Doğradığınız domatesleri, incecik kıyılmış taze kişnişleri ve domates püresini üstüne ekleyin. Meksika fasulyesi ile et suyunu da karışımınıza dahil ettikten sonra, 10-12 dakika daha kaynatın. Hazır tortilla ekmeklerinizi kızgın tavada bir iki dakika kadar ısıtın. Et içeren soslu karışımınızı 5'e bölün ve tortilla ekmeklerinin orta alanlarına bu sosu yerleştirin. Ekmeklerin kenar alanlarını, ortaya gelecek şekilde katlayın ve tortillaları rulo yapıp, sarın. Hazırlamış olduğunuz bu tortilla dürümlerini fırın tepsinine dizin. Rendelenmiş kaşar peynirlerini dürümlerin üstlerine serpiştirin. Önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında, kaşar peynirleriniz eriyene dek 10 dakika boyunca pişirin. Servis için süzme yoğurt ve kremayı bir kaba alın. Blenderla iyice çırpın. Fırından çıkarmış olduğunuz burrinolar ile ekşi sosunuzu birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:166397 • adı:Burrito • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:05.04.2025 - 03:42