



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BURRİTO

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Burrito Harcı İçin:

500 gram dana kıyma veya tavuk göğsü (isteğe bağlı)

1 büyük soğan (doğranmış)

2 diş sarımsak (rendelenmiş)

1 kutu siyah fasulye (süzülmüş)

1 su bardağı mısır (konserve veya haşlanmış)

1 su bardağı pirinç (haşlanmış)

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı toz biber

1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı biber

Tuz ve karabiber (damak zevkinize göre)

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Tortilla (4-6 adet için):

2 su bardağı un

1/2 su bardağı su

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1/2 tatlı kaşığı tuz

Üzeri İçin:

Rendelenmiş cheddar peyniri

Doğranmış taze kişniş veya maydanoz

Yoğurt veya ekşi krema (isteğe bağlı)

İlk olarak burrito harcını hazırlamak için, tavada sıvı yağ ısıtılır. Doğranmış soğanlar eklenir ve yumuşayana kadar sotelenir.

Kıyma eklenir ve kahverengi olana kadar kavrulur. Rendelenmiş sarımsaklar eklenir.

Siyah fasulye, haşlanmış pirinç ve mısır eklenir. Baharatlar da ilave edilip karıştırılır.

Ocaktan alınan harç dinlenmeye bırakılır.

Tortilla hamurunu hazırlamak için, un, su, sıvı yağ ve tuzu karıştırılır. Ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğrulur.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılıp, her biri merdane yardımıyla açılır.

Açılan hamurun ortasına hazırlanan harçtan koyulur.

Hamur sarılarak rulo şeklinde kapatılır ve fırın tepsisine yerleştirilir.

Üzerlerine rendelenmiş cheddar peyniri serpilir ve 180 derece önceden ısıtılmış fırında peynir eriyene kadar pişirilir.

Fırından çıkan burritoların üzerine doğranmış taze kişniş veya maydanoz serpilir.



---

© lezzetler.com tarif no:176695 • adi:Burrito • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 11:39