



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENCHİLADA

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Dana kıyması 500 g.
Sarımsak 3 diş
Tortilla 12 adet
Kimyon 1 tatlı kaşığı
Edam peyniri 200 g
Soğan 1 orta boy
Su 1 çay bardağı
Acı kırmızı biber 1 adet
Biber salçası 2 yemek kaşığı
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı

Kıyma, tuz, karabiber ve zeytinyağı kavrulur iç hazırlanır. Başka bir tencereye bir miktar zeytinyağı, soğan, salça, sarımsak, baharatlar ve su eklenerek sos hazırlanır. Tortillaların içine uzunlamasına bir miktar iç malzemesi konular ve sos ilave edilerek dürüm şeklinde ters olarak fırın tepsisine konur. Üzerine kalan sos konularak ve edam peyniri rendesi eklenerek 180 derece fırında 20 dakika pişirilerek servis edilir.

