



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ QUESEDİLLA

Malzeme:

- 4 adet tortilla ekmeđi
- 1 adet Kırmızı dolmalık biber
- 1 adet sarı dolmalık biber
- 1 adet soğan
- 200 gr dana eti
- 2 çorba kaşığı esmer şeker
- 1 çay kaşığı sirke
- 1 çorba kaşığı domates püresi
- 10 dilim çedar peyniri
- 1 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı
- Tuz

Dana etini ince şeritler halinde kesip kızgın tavada soteleyin. Biberleri ve soğanı jülyen doğrayın. Tavadaki ete sebzeleri de ilave edip yumuşayana kadar pişirin. Domates püresini sirke, esmer şeker, tuz ve karabiberle karıştırın. Bu karışımı pişen etlere ekleyip harmanlayın. 2 adet tortilla ekmeğinin üzerine etli karışımı paylaştırıp yayın. Et karışımının üzerine 5 dilim çedar peyniri yerleştirin. Acı sevmenize bağlı olarak istediğiniz kadar jalepeno biberi ekleyin. Kalan tortilla ekmeği ile üzerini örterek hafifçe bastırarak yapışmasını sağlayın. Uygun büyüklükteki yapışmaz yüzeyli bir tavada ısıttığınız sıvıyağda her iki tarafını da kızartın. Üçgen dilimler halinde keserek sıcak olarak servis yapın.
