



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA ACILI TORTİLLA

<https://migros.com.tr>

4 adet tortilla ekmeđi  
1 adet meksika fasulyesi  
2 adet kuru sođan  
1 adet havuç  
2 adet kırmızı biber  
1 adet acı sivri biber  
250 gr. az yağlı kıyma  
3 yemek kaşığı domates salçası  
1 diř sarımsak  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 kutu krema  
1 su bardađı kařar  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Kuru nane  
Kekik  
Kimyon

1. Öncelikle soğan ve sarımsakları küçük küçük doğrayarak derin bir tavaya alın ve sıvıyağda kavurun.
2. Sonra minik minik doğradığınız biberleri ve havucu ekleyerek kavurmaya devam edin.
3. Bir süre sonra kıymayı ekleyin, kimyon ilave ederek suyunu çekene kadar yine kavurunve ardından fasulyeleri ekleyin.
4. Hepsini iyice karıştırarak biraz pişirin.
5. Pişmekte olan yemeğin üzerini suyla tamamlayıp karıştırarak salçalı su yapın ve bunu da tavaya ekleyip ateşi kısın.
6. Bol karabiber, istediğiniz miktarda tuz, kekik, nane ve istediğiniz miktarda pulbiber ekleyerek kısık ateşte kapağını kapatarak suyunu çekene kadar pişirin.
7. Ardından fırınınızı 170 dereceye getirin.
8. Hafif derin ve tortillanın boyutlarına uygun teflon bir kek kalıbı ya da borcamı biraz yağlayın.
9. Üzerine bir tortilla yerleřtirin. Bunun üzerine iç malzemesinden yayın.
10. İç malzemesinin üzerine de hazır krema dan birkaç kaşık gezdirip bir miktar kaşar peyniri rendesi serpin.
11. Bunun üzerine bir tortilla daha yerleştirin, aynı işlemleri tekrarlayın.
12. En üstteki tortillanın üzerine birşey koymayın, sadece fırçayla sıvıyağ sürüp üzerine pulbiber serpin.



