



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKLİKLİ SEBZELİ BURRİTO

2 adet kırmızı biber
200 gr keklık eti
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı margarin
4 adet doğranmış domates
250 gr kırmızı meksika fasulyesi (haşlanmış)
150 gr mısır tanecikleri (haşlanmış)
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
1 çay kaşığı toz şeker
4 adet tortilla
Servis için marul

Doğranmış kırmızı biberleri ve soğanları tavada margarin ile birlikte yaklaşık 3-4 dakika sotelenir. Daha sonra küp küp doğranmış olan keklık eti de bu karışıma eklenip keklık parçacıkları açık kahve rengini alıncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Domates, mısır, kırmızı fasulyede keklık eti piştikten sonra bu karışıma baharatlar ile birlikte eklenerek sos Yoğunlaşıncaya kadar pişirilir. Tortilla ekmeğine sarın. İnce kıyılmış marul salatası ile servis yapabilirsiniz