



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI PEYNİRLİ TORTİLLA

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

Hamur malzemesi:

- 1,5 su bardağı un
- 1 su bardağı mısır unu
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Tuz

İçi için:

- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 400 gr. kıyma
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 3 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet çarliston biber
- 3 diş sarımsak
- Tuz, karabiber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber Üzerine
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tüm hamur malzemelerini geniş bir kasede, sütü yavaş yavaş ekleyerek karıştırın. Elinizle hamura bastırduğunuzda, hamur elastik ve parçalanmayacak şekilde olmalı. Hamurunuzun üzerini kapatarak 30 dakika dinlendirin. Hamuru kolay açabilmek için, ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Streç film ya da poşetin arasına koyarak tabak büyüklüğünde, bıçak sırtı kalınlığında açın. Yağsız teflon tavada her iki tarafını da pembeleşene kadar kızartın.

Ortasına hazırladığınız içi koyup rulo şeklinde sararak yağlanmış fırın tepsisine dizin. Tencerede kalan sosu ve peynir rendesini üzerine dökerek, 170 derecede, peynir eriyene kadar fırınlayın.

İçi için, sıvı yağda, küp doğranmış soğanları kavurun. Doğranmış domates, biber, sarımsak ve salçayı ekleyerek soteleyin. Kıymayı ilave edip suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Baharatları ekleyerek karıştırın.



