



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TORTİLLA BÖREĞİ

250 gram dana kıyma
1 adet soğan
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
4 adet tortilla ekmeği
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Tavayı ısıtın ve tereyağını eritin.

Küp küp doğradığınız soğanları tereyağında pembeleştirin ve kıymayı ilave ederek kavurmaya devam edin.

Tuz ve karabiberi ilave edip, kıyma suyunu salıp çekinceye kadar pişirin.

Fırını 170 dereceye ayarlayın.

Tortilla ekmeklerini ortadan ikiye bölün.

Yumurta sarılarını çirpin ve bir yemek kaşığı zeytinyağı ile sulandırın.

Kestiğiniz ekmeklerin geniş kısmına kıymayı yerleştirin ve rulo şekilde yuvarlayın, bu aşamada dilerseniz kürdan yardımı ile pişene kadar sabitleyebilirsiniz.

Üzerine yumurta sarısı ve zeytinyağını sürüp fırında 10-15 dakika kontrol ederek pişirin.

