



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MISIRLI VE BİBERLİ TORTİLLA

1 yemek kaşığı yağ
8 adet Tortilla (mini lavaş)
1 adet ufak kuru soğan
1 su bardağı iglo karışık tatlı biber
Yarım su bardağı tatlı mısır
2 yemek kaşığı krema
1 çay bardağı taze kaşar rendesi
Yarım çay kaşığı kimyon
Bir çay kaşığı toz acı biber
Bir çay kaşığı Tuz
Bir çay kaşığı Karabiber

Yapışmaz bir tavaya yağ konur ve küp küp doğranmış soğanlar, biberler ile birlikte yumuşayana kadar kavrulur. Üzerine mısırlar ilave edilir. Tuz, karabiber, kimyon ve biber eklendikten sonra krema konur ve karıştırılır. En son kaşar rendesi eklenir ve hafif eridiğinde ocağın altı kapatılır.

Mini lavaşların ortasına bir yemek kaşığı bu iç harçtan eklenerek rulo şeklinde sarılır. Kat kısımları alta gelecek şekilde yapışmaz bir tavaya konur ve kısık ateşte az yağla kızartılır.

