



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI GUASEDİLLA (MEKSİKA)

Mısır tortillası için:

Mısır unu 250 gr

Buğday unu 250 gr

Mısır özü yağı 1 yemek kaşığı

Su 1 su bardağı

Sıvı yağ (kızartmak için)

Tuz 1 tutam

İç için:

Mantar (ince kıyılmış) 250 gr

Yeşil biber (ince kıyılmış) 2 adet

Kuru soğan 1 orta boy

Acı biber sosu Az miktarda

Verilen tüm malzemeler yoğrulur.

Yumuşak bir hamur haline geldiğinde merdane ile açılır.

Bir çay fincanı tabağı ile hamur yuvarlak kesilir.

Hazırlanan iç malzemesi arasına konular ve puf böreği gibi kapatılır.

Bol yağda kızartılır.

İçin hazırlanışı:

İnce kıyılmış mantarlar, yeşil biberler ve soğan bir tavaya konular.

Sebzeler yumuşayana kadar mısır özü yağında pişirilir.

Üzerine acı biber sosu dökülür ve böreğin, içine kullanılır.