



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA FASÜLYELİ DÜRÜM

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

400 gr. Meksika fasulyesi
1 adet kuru soğan
2 adet kapy biber
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 yemek kaşığı domates püresi
1 su bardağı konserve doğranmış domates
1 su bardağı rendelenmiş cheddar peyniri
Balzamik sirke
4 adet tortilla ekmeği
Zeytinyağı

Kuru soğanın kabuklarını çıkardıktan sonra küçük parçalar halinde kesin. Kapy biberin çekirdeklerini çıkarın ve dörde bölün. Bir teflon tava içerisine zeytinyağı döktükten sonra kestiğiniz kapy biberleri içine atın ve kızartın. Aynı bir tavaya zeytinyağı koyun ve soğanları içerisinde kavurun. 1 yemek kaşığı domates püresini ve doğranmış domatesleri, parçalara ayırdığınız sarımsağı, 1 çay kaşığı kırmızı toz biberi ve balzamik sirkeyi tavaya ilave edin ve soğanla karıştırın. Üzerine Meksika fasulyelerini dökerek tekrar karıştırın. Pişen karışımı cam bir kase içerisine alıp ezerek püre haline getirin.

Tortilla ekmeğinin üzerine püre haline getirdiğiniz karışımdan biraz alarak sürün, üzerine cheddar peynir serpiştirin ve birkaç adet kızarmış kapy biberden koyun. İç malzeme yettiği kadar dürümleri hazırlayın ve sığacakları bir borcam içerisine yerleştirin. Dürümlerin üzerine zeytinyağı gezdirin fırında 180 derecede, 20 dakika pişirin. Dürümlerinizi ağız tadı ile yemeniz için hazır.

