



MEKSİKA USULÜ DÜRÜM

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

Malzemeler:

- 2 tortilla ekmeđi
- 1ç harcı için
- 4~5 arpacık sođan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kırmızı kapy a biberi
- 1 çay bardağı konserve mısır
- 1 su bardağı haşlanmış siyah fasulye
- 2~3 dal fesleđen
- Tuz
- Karabiber
- 1 su bardağı rendelenmiş çedar peyniri

Arpacık soğanları tereyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Küp doğradığınız kırmızı biber ve konserve mısır ilave edip soteleyin. Biberler yumuşamaya başlayınca haşlanmış siyah fasulye ve ince kıydığınız fesleğeni ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp 4-5 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Harcı tortilla ekmeklerinin bir kenarına paylaştırın. Üzerlerine rendelenmiş çedar peynirini serpip ikiye katlayın. Tost makinesinde kızartın. Ortadan ikiye kesip sıcak servis yapın.

