



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİKRODALGADA SUCUKLU BİBERLİ TORTİLLA

2 tortilla yufkası
1 kase dilimlenmiş sucuk
1 kase rendelenmiş kaşar
1 kaşık margarin
2 domates
2 biber
2 kaşık ketçap

Tortilla yufkalarını su ile ıslatın. Yufkayı tabağa koyup 1 yemek kaşığı ketçap sürün. Eritilmiş yağın içine dilimlenmiş sucuk, yeşilbiber, domates ve turşuyu ekleyip bir kaç dakika ocakta kavurun. Kavrulan malzemeleri yufkanın üzerine yayın ve üzerine rendelenmiş kaşar serpin. Mikrodalgada 3 dakika ızgara bölümünde kaşarlar eriyene kadar bekletin. Sıcak servis edin.