MISIR TORTİLLA

1,5 su bardağı mısır unu
1,5 su bardağı buğday unu
1 çorba kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
1-1,5 su bardağı su
1 tutam tuz
50 gr margarin

Unu, buğday ununu, Pakmaya Mısır Nişastası nı ve bir tutam tuzu hamur yoğurma kabında harmanlayın. Oda ısısında yumuşamış margarini ekleyin. Hafifçe karıştırın. Azar azar su ilave ederek ele yapışmayan bir hamur elde edin.
Hamurun üzerini streçleyin ve oda ısısında 15 dakika dinlendirin.
Hamurdan en fazla yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Unlanmış zeminde oklava yardımı ile tatlı tabağı büyüklüğünde açın.
Hamurları ısınmış yağsız tavada her iki tarafını kızartın. Malzeme bitene dek aynı şekilde pişirmeye devam edin.



© lezzetler.com tarif no:138880 • adı:Mısır Tortilla • gönderen:ablam ablam • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:37