MISIR UNLU TORTİLLA VE PANCARLI HUMUS

¾ su bardağı un
¾ su bardağı mısır unu
Yarım çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
1 kahve fincanı su
Pancar püresi için:
500 gr pancar
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
Tuz, kimyon

Unları, tuzu ve Pakmaya Karbonat□ı harmanlayıp yoğurma kabına alın.
Suyu azar azar ekleyerek elinize yapışmayan, elastik bir hamur hazırlayın.
Hamurun üzerini streçle kapatıp 15 dakika oda ısısında dinlendirin.
Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartın ve unlanmış tezgahta, yarım parmak kalınlığında açın.
Yapışmaz yüzeyli tavada her iki tarafını kızartarak çevirerek kızartın.
Pancar püresi için pancarı iyice yıkayıp tencereye aktarın. Üzerini iki misli geçecek kadar su ilave edin.
Yumuşayıncaya kadar haşlayın.
Haşladığınız pancarların kabuğunu soyun. Zeytinyağı, nar ekşisi, tuz ve kimyon ilave ederek tatlandırın ve püre haline getirin. Pancar püreniz hazırdır.
Pişen tortilla hamurlarını isteğe göre pizza kesicisi veya bıçak yardımı ile küçük üçgen hamurlar elde edin. Yağlı kağıdın üzerine yerleştirin.
Tortillaları önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, en fazla 10 dakika kadar kızartın. Pancar püresi eşliğinde servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:122106 • adı:Mısır Unlu Tortilla ve Pancarlı Humus • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:08