SEBZELİ TORTİLLA

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su
Dolgu:
1 adet patlıcan
1 adet kabak (orta boy)
2 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
Sos için:
1 - 2 adet rendelenmiş domates
0,5 çay kaşığı tuz
1 - 2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı acı kırmızı toz biber

Unu derin bir kaba eleyip mayayı ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine tuz ve suyu ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 45 dakika bekletin.
Süre sonunda hamuru az unlanmış tezgaha alın ve kısa bir süre yoğurun. 10 eşit parçaya bölün ve üzerini bir bez ile kapatın. Her birini hafif unlanmış tezgahta merdane ile 12 cm çapında açın. Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ateş üzerinde ısıtın ve açtığınız hamurları teker teker arkalı önlü pişirin. Pişirdiğiniz hamurları ortadan ikiye katlayın ve şekil alması için bu şekilde soğumaya bırakın.
Patlıcan ve kabağı dilimleyin. Sıvı yağı bir tencereye alın ve orta ateşte ısıtın. Patlıcanları ve kabakları kızartın. Rendelenmiş domates, tuz ve ikiye böldüğünüz sarımsakları bir tencereye alın. Orta ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve toz biberi ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar yaklaşık 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Soğuyan tortillaların içerisine sebzeleri yerleştirin ve üzerlerine hazırladığınız sostan dökerek servis yapın.