



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TORTİLLA PASTASI

6 tane küçük lavaş  
Bir tane avokado  
8 yemek kaşığı süzme yoğurt  
1 yemek kaşığı limon suyu  
12 dilim hindi fûme  
12 dilim macar salam  
2 yemek kaşığı biber sosu  
Tuz

Avokadoyu mutfak robotu ile püre haline getirin. Üstüne altı yemek kaşığı süzme yoğurt, limon suyu ve tuzu da katıp, biraz daha karıştırın. Kalan yoğurtla biber sosunu birleştirin. Geniş bir tepsiye pişirme kağıdı yerleştirin ve 1 tane lavaş ekleyin. Üzerine biber sosundan sürün. Bir tane daha lavaş yerleştirin ve hindi fûmeleri sıraların. Yeniden lavaş ekleyip, avokadolu sostan sürün. Bir tane daha lavaş koyup, macar salam ilave edin. Malzemeleriniz bitene kadar aynı işleme devam edin. Tortilla pastayı 4 saat kadar buzdolabında bekletin. Servis öncesinde turşuyla süsleme yapabilirsiniz!

