



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TORTİLLA

4 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 1/2 su bardağı su

Un, tuz ve kabartma tozunu bir karıştırma kabında çırpın. Un, mısır unu gibi görünene kadar çok az tereyağ ekleyerek parmaklarınızla karıştırın. Suyu ilave edin ve hamur bir araya gelinceye kadar karıştırın; hafifçe unlanmış bir yüzeye koyun, pürüzsüz ve elastik bir hal alıncaya kadar birkaç dakika yoğurun. Hamuru 24 eşit parçaya bölün ve her parçayı bir top halinde yuvarlayın.

Orta-yüksek ateşte büyük bir tavada ön ısıtma yapın. Bir hamur topunu iyi unlanmış bir oklava kullanın. Sıcak tavaya koyun ve kabarcıklı ve altın rengine bürünene kadar pişirin; çevirin ve diğer tarafını da altın rengine dönüşene kızartmaya devam edin. Pişmiş tortili tortilla ısıtıcısına yerleştirin; kalan hamuru yuvarlamaya ve pişirmeye devam edin.

