



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TORTİLLA

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Mısır unu 2 su bardağı

Tuz

Sıcak su 500 ml.

Sıcak suyun içine tuz atılarak tamamen çözünmesi beklenir. Ardından mısır unu eklenerek karıştırılır ve pürüzsüz hale gelince üzeri örtülerek yaklaşık 10 dakika beklemeye bırakılır. Bekleme süresi tamamlandıktan sonra hamurdan bir parça alınarak tortilla presine konur ve şekil verildikten sonra ızgarada her iki tarafı da yaklaşık birer dakika pişirilir. Soğuyan tortillalar son olarak 180 derece fırında 10 dakika pişirilerek hazır hale getirilir.

