



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TORTILLA EKMEĐİ

2 su bardađı un
1 ay kaşığı tuz
1 su bardağı sıcak su
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay kaşığı kabartma tozu

Derin bir kabin içine un, tuz, ve kabartma tozunu koyun.
Karıştırıp zerine azar azar su ilave edin. Su ilave ederken yoğurmaya başlayın.
Hamur kıvamında gelene kadar yoğurun. Zeytinyağını azar azar ilave edin.
Yođurma iřleminden sonra hamuru 20 dakika dinlendirin.
Ardından ceviz büyüklüğünde koparıp yuvarlatın.
Oklava ile aın. Teflon tavaya yađ sürün ve tortilla ekmeđini içine yerleřtirin.
Hafif kızardıktan sonra çevirin.
Diđer yüzü de kızartıp yeniden çevirip ocaktan alın.

