



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TORTİLLA

2 su bardağı mısır unu veya 1 su bardağı un+1 su bardağı mısır unu

Su

Tuz

Mısır ununu, tuz ve aldığı kadar su ile yoğurun. 30 dakika kadar dinlendirin. Küçük parçalar kopartarak oklava ile hemen hemen çay fincanı tabağı büyüklüğünde 2-3 mm. kalınlığında açın. Altı yapışmayan bir tavayı kızdırın. Tortillaları yağsız tavada çevirerek pişirin.

[ML® Meksika Pilavı için tıklayın](#)

