

Meksika Pidesi

Malzemeler

1 adet tortilla ekmegi veya lavas
75 gr.taze kasar peyniri rendesi
3-4 dilim salam
5-6 dilim sucuk
1 adet kucuk boy sogan
1 adet yesil biber
1 yemek kasigi sivi yag
dilerseniz aci kirmizi biber

Yapilisi

Sogan ve yesil biber kucuk kupler halinde dogranarak sivi yagda sotelenir. Soganlar altin rengini almaya ve biberler diriligini kaybetmeye basladiginda julyen (uzunlamasina) kesilmis salam ve sucuk ilave edilerek 1-2 dakika daha birlikte kavrulur. Tortilla ekmegi, yada bulamazsaniz lavas tezgah uzerine serilerek hazirlanan harc, lavasin yarisina yayilir. Uzerine kasar peyniri, aci seviyorsaniz kirmizi biber serpistirilerek kendi uzerine kapatilir. (Normalde yarim ay seklinde kapatilir ve bu sekilde servis edilir, ancak ben bir kez daha katlayarak hazirladim) Uzerine eritilmis tereyagi surulerek bir tavaya alinir ve arkali onlu pisirilir. Pistikten sonra servis tabagina alinarak irice 3-4 dilim halinde keserek servis edilir.