

## Sarkuteri Quesadilla

### 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

Oncelikle sogan ve yesil biberi kup kup dogranarak sivi yagda sotelenir. Soganlar altin rengini almaya ve biberler diriligini kaybetmeye basladiginda julyen kesilmis salam ve sucuk eklenerek 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 bir guzel kizartilir. (Dilerseniz tost makinasin da pisirebilirsiniz daha pratik.) Pistikten sonra servis tabagina alinarak dilediginiz gibi kesip kahvalti sofralarini senlendirin.ellerimize saglik