

Tortilla

Malzemeler

4 su b. un

2 su b. ilik su

1 tatli k. tuz

1 tatli k. kabartma tozu

Yapilisi

Yogurma kabina un, tuz ve kabartma tozunu alip ortasini havuz gibi acin. Ilik suyu ekleyip yavas yavas yogurun. Kulak memesi kivaminda bir hamur olmalidir.(Civik olduysa un, sert olduysa biraz daha su ekleyebilirsiniz.) Ceviz buyuklugunde bezeler yapip uzerini ortup 20 dk. dinlendirin.

Zemini hafif unlayip merdaneyle acin, bicak sirti inceliginde actiginiz hamurunuzu teflon tavada yagsiz olarak orta ateste onlu arkali pisirin. Yumusak kalmasi icin temiz bir mutfak bezinde saklayin.