



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavada Mini Pizza Dürümleri



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 adet

Malzemeler:

- 4 büyük tortilla
- 4 yemek kaşığı domates püresi
- 200 g rendelenmiş kaşar
- 1 küçük kapyra biber
- 1/2 su bardağı haşlanmış mısır
- 8 dilim hindi füme
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Kapyra biberi çok küçük doğrayın, mısırı süzüp kurulaşın ve kaşarı rendeleyin. Domates püresi suluyorsa kısa süre süzün. Tortillaları yumuşak kalmaları için paketinde tutun. Yapışmaz tavayı orta kısık ateşte önceden ısıtın. Hindi fümenin etiketindeki saklama koşullarını kontrol edin.

Servis Önerisi:

Pizza dürümlerini ikiye kesip yoğurtlu sos ve salatalık çubuklarıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tortillaları bölün:

- Büyük tortillaları ortadan ikiye keserek sekiz yarım daire elde edin.
- Her parçanın düz kenarını size bakacak biçimde tezgaha yerleştirin ve kırılmaması için kurumasına izin vermeyin.



2. İç malzemeyi yerleştirin:

- Tortillalara ince domates püresi sürüp kaşar, biber, mısır ve küçük hindi parçaları ekleyin.
- Kenarları boş bırakın ve fazla malzeme koymayın, aksi halde dürümler kapanmaz.

3. Dürümleri sarın:

- Düz kenardan başlayarak sıkı rulolar sarın ve birleşme yerini alta çevirin.
- Gerekirse uçları içe kıvrın, ancak tortillayı yırtacak kadar bastırmayın.

4. Tavada pişirin:

- Tavayı yağla silip dürümleri birleşme yerleri alta gelecek şekilde yerleştirin.
- Orta kısık ateşte çevirerek bütün yüzeyleri kızarana ve iç peynir eriyene kadar pişirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tortilla dıştan eşit kızarmalı, yanık sert noktalar oluşmamalı ve kaşar içte tamamen erimelidir. Domates püresi tabandan sızmamalıdır. Dürüm kesildiğinde malzemeler dağılmadan bir arada kalmalıdır. Ateş çok yüksek olursa dış yüzey yanarken peynir erimez. Birleşme yerini önce pişirmek rulonun açılmasını önler.

Saklama:

Dürümleri tamamen soğutup kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Servis öncesinde kuru tavada yeniden ısıtın. Hindi ve peynir içerdiği için ev dışında taşırken buz aküsü kullanın.

>> **İpucu:** Domates püresini çok ince sürmek pizza tadını korurken tortillanın tavada yumuşayıp yırtılmasını önler.