

# Tortilla

- 2 csésze **Mester Tésztaliszt**
- 2 tk sütőpor
- csipet só
- 4 ek margarin
- 1/2 - 3/4 csésze forró víz
- olaj a sütéshez  
(csésze =2.5 dl)

A lisztet beleszórom egy tálba, összekeverem a sóval, sütőporral. Összemorzsolom a margarinnal - úgy, mint amikor omlós tésztát készítünk. Apránként hozzáöntöm a forró vizet és alaposan összegyúrom. Ne legyen túl kemény a tészta. Lisztezett felületen golyókat formázok belőle, letakarom. Kinyújtjuk a gombócokat kb. 15 cm-s sugarú körlappá, és egy felforrósított serpenyőben megsütjük. Nagyon gyorsan elkészül, addig kell sütni, amíg fel nem puffad és szépen meg nem barnul. 1-2 perc alatt megsül egy tortilla, zsiradékot én nem teszek a serpenyőbe. A kész tortillákat feltekerjük és letakarva egymás mellé teszem. A töltelék ízlés szerint.