



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU DÜRÜM

- 1 parça kuzu eti bifteği
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 6 adet kestane mantarı
- 4 adet yeşil biber
- 1 adet iri domates
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı margarin
- 5 dilim taze kaşar
- 1 adet Lavaş ekmeği

Soğan ve sarımsağı küp küp doğrayın. Büyükçe bir tavada margarin yağıyla kavurmaya başlayın.

Kuzu biftekleri ince dilimleyip soğana ilave edin.

Mantarları ve yeşil biberleri dilimleyin. Kuzu etine ilave edin. Tavanın içindekiler suyunu bırakıp çekene kadar pişirin.

Bu arada domatesi doğrayın. Tuz ve karabiberi tavaya boşaltın. Arada bir karıştırarak etlerin suyunu çekmesini bekleyin.

Lavaş ekmeğini açıp içine et soteden koyun. Üstüne taze kaşar dilimlerini dizin. Ekmeği dürüm şeklinde sarın. Patates kızartması ve mevsim yeşillikleriyle servis edilebilir.