



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI BURİTO

- 1 paket Banvit Acılı Kebap
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet orta boy soğan (piyaz doğranmış)
- 6 adet mantar (ince dilimlenmiş)
- 1 adet yufka
- 75 gr eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Isıtılmış tereyağında soğanları karıştırarak yaklaşık 3-4 dak. soteleyin, mantarları ilave edin, karıştırmaya devam ederek 3-4 dak. daha soteleyin.

Yufkayı 6 eşit üçgen parçaya kesin. Yufkaların geniş kenarına, kenardan 5 cm içeri olacak şekilde kebabları yerleştirin.

Kebabların üzerine peynir ve soğanlı mantarları paylaşdırın. Malzemelerin üzerine yufkaları katlayın ve sıkı olmayacak şekilde sigara böreği gibi sarın.

Zeytinyağını yağsız tavada ısıtın, hazırladığınız yufkalı kebabları yerleştirin. Her iki yüzleri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 3'er dak. kızartın.

Sıcak olarak servis yapın.

