BİFTEK DÜRÜM

http://www.hurriyet.com.tr

2 parça dana biftek
2 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
3 adet ince lavaş
2-3 yemek kaşığı krem peynir
Yarım çay bardağı barbekü sos ya da ketçap
3 yemek kaşığı hardal
1 demet roka
2 adet domates
1 adet soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

Biftekleri kızgın yağda mühürledikten sonra çıkarıp aynı yağda yemeklik doğradığınız soğanları kavurun. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğradıktan sonra tencereye ilave edin. Tuz ve karabiberi de ekledikten sonra 2 su bardağı sıcak suyu ve etleri de ekleyip etler iyice pişene kadar yaklaşık 2 saat kısık ateşte kaynatın.
İyice pişen etleri çatalla küçük lime lime ayırın. Lavaşın üzerine önce krem peynir sürün ve üzerine parçaladığınız etlerden koyun. Etlerin üzerine de barbekü sos sıkın ve rendelenmiş kaşar peynir serpiştirdikten sonra lavaşı sarın. 3 lavaşı da aynı şekilde hazırlayıp sardıktan sonra üstlerini yağlayıp 180 derece ısınmış fırında 15 dakika kadar lavaşların üzeri kızarana kadar pişirin.
Fırından çıktıktan sonra üstlerine hardal koyarak rokayla birlikte servis edebilirsiniz.