



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİFTEKLİ LAVAŞ

- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı tuz
- 1.5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı şeker
- 1.5 çay kaşığı kuru maya
- Yarım su bardağı ılık su ( gerekirse ilave edin)
- 2 adet et biftek (içi için)
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet domates
- 6 adet kornişon turşu (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- Yarım limonun suyu
- Yarım çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı sumak
- 50 gr kızartma yağı

Öncelikle, içinin hazırlanması için; etleri mümkün olduğu kadar ince kıyın. Kıymadan biraz iri olacak. Sıvı yağ eklediğiniz tavada, suyunu salıp yeniden çekene kadar pişirin. Sonra etlerin içine; tuz, kimyon ve kırmızı pul biber ilave edin. Lavaşının hazırlanması için, mayanın üzerine; şeker ve ılık su ekleyin 2-3 dakika o halde bırakın. Unun ortasını havuz gibi açın; içerisine tuz,eritilmiş sana margarin ve mayalı suyu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Kıvamına göre gerekirse su ya da un ilave edin. Hamuru 10 dakika üzerine bez örterek dinlendirin. 4 ayrı bezeye ayırın ve unlanmış tezgahla oklavayla açın. Tavada arkalı önlü pişirin. En son dürümün hazırlanması için, soğanları piyazlık doğrayın; tuz, sumak ve limon suyu ekleyerek elinizle ovun. Domatesleri kúp kúp, kornişonları boyuna doğrayın. Sıcak lavaş ekmeğinin içine, sıcak etli harçtan koyun. Üzerine; soğan, domates ve de turşu ekleyin dürüm yapın



