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 tezgahta oklavayla açın. Tavada arkalı önlü pişirin.
En son dürümün hazırlanması için, soğanları piyazlık doğrayın; tuz, sumak ve limon suyu ekleyerek elinizle ovun. Domatesleri küp küp, kornişonları boyuna doğrayın. Sıcak lavaş ekmeğinin içine, sıcak etli harçtan koyun. Üzerine; soğan, domates ve de turşu ekleyin dürüm yapın

© lezzetler.com tarif no:111914 • adı:Biftekli Lavaş • gönderen:Göksen • indirme tarihi:18.05.2024 - 07:48