



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DANA ETLİ WRAP

<https://www.elele.com.tr>

130 g dana bonfile  
80 g renkli biber  
30 g kaşar peyniri  
1 adet tortilla ekmeği  
1 adet patates  
Bir avuç yeşillik  
1 çay kaşığı soya sosu

Etleri jülyen doğrayıp ayçiçek yağında soteleyin. Doğradığınız biberleri de ilave edip ?sotelemeye devam edin. 1 çay kaşığı soya sosu ilave edip karıştırdıktan sonra, ekmeğin üzerine serip kaşar peynirini de ilave edip, dürüm yapın. Patatesleri kızartıp tabağa alın. Yanına yeşillikleri de koyup, dürümü ortadan ikiye kesip servise sunun.

