



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET BOHÇASI

MALZEMESİ:

250 gr. çok ince kesilmiş biftek (Dört dilim)

150 gr. (Dört dilim) tost peyniri

2 adet yumurta

4 dilim dana jambonu veya pastırma

3 çorba kaşığı katıyağ

1 kahve fincanı galeta unu

1 kahve fincanı un

Yeterince tuz, biber, kekik

YAPILIŞI:

Eti, kasaptan alırken çok ince doğratınız. Evde bir defa daha iyice dövüp inceltiniz.

Kekik serpiştirin. Tuzlayıp biberleyiniz. İçine, dana jambonunu (veya pastırma) tost peyniri koyup katlayınız.

Kürdanla da kenarlarını iğneleyiniz. Önce una sonra çirpılmış yumurtaya, sonra da galeta ununa batırıp çok kızgın yağda her iki tarafı kızarıncaya kadar kızardınız. Sıcak sıcak ikram ediniz.
