



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.leetcode.com)

ET BOHÇASI

MALZEMELER

6 dilim ince dövülmüş biftek,
3 adet yumurta,
6 dilim pastırma,
6 dilim kasar peyniri,
1/2 su bardağı un,
1/2 su bardağı galeta unu,
Tuz, karabiber,
Kızartmak için sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Çok iyi dövülmüş eti tuzlayıp biberleyin. Etlerin arasına birer dilim pastırma ve kasar peyniri yerleştirin. İkiye katlayıp, uç taraflarından kürdanla tutturun. Önce una, sonra çirpilmis yumurtaya, sonra galeta ununa bulayıp, kızgın sıvı yağda kızartın. Sıcak servis yapın.