



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ DÜRÜM

4 adet biftek
4 adet yeşil soğan
2 adet yeşil biber
2 adet domates
2 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı yoğurt
4 diş sarımsak
1 çay kaşığı toz biber
Tuz
Hamur için:
4 su bardağı un
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
2 çay bardağı süt
1 çay kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı yoğurt
1 adet kesme şeker
1 tutam tuz

Yoğurtla dövülmüş sarımsakları karıştırın. Pidelerin üstüne sürmek için bekletin. Sütü ılıtıp maya ve şekeri içinde eritin. Yoğurma kabına alıp yoğurt, ayçiçeği yağı, un ve tuz ilave edip yumuşak bir hamur tutun. Mayalanması için hamuru 20 dakika bekletin. Hamuru 8 eşit parçaya bölün. Tatlı tabağı büyüklüğünde açın. Sacın üzerinde iki taraflı pişirip pideleri sertleşmemesi için örtü içinde bekletin. Biftekleri küçük küçük doğrayın. Tavada tereyağını eritip biftekleri içine atın. Biftekler suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Ufak ufak doğranmış yeşil biber, domates, toz biber ve tuzu atıp ocağı kapatıp birkaç kez karıştırın. Pidelerin içine sarımsaklı yoğurt sürün. Hazırladığınız etli içten koyun. Dürüm şeklinde sararak servis yapın.

