



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ DÜRÜM

- 2 adet uzun lavaş ekmeđi
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tabak kızarmış patates
- 3 adet turşu
- 1 su bardađı su
- 500 gram dana kuşbaşı et
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı ketçap ve hardal

Öncelikle etleri ince dilimleyip yağsız tavada pişirin. Sonra üzerine yağın ekleyip 5 dakika daha kavurun. İçine hardalı, ketçabı ve istenilen baharatları ekleyip tatlandırın. Bu arada lavaş ekmekleri ısıtın ve servis tabağına dizin. Pişen etleri de üzerine ekleyin. Kızarmış patates ve turşuyu da içine dizip, bol tereyağı gezdirip dürüm yapın. Sıcak olarak servis yapın.