



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ DÜRÜM

5 adet yuvarlak lavaş ekmeđi

400 gram biftek

1 adet kırmızı soğan

6 adet marul yaprađı

Yarım demet maydanoz

Tuz, karabiber, kekik, kimyon

Yarım ay bardağı zeytinyağı

Etleri çok ince şeritler halinde kesin. Tavadayafın içinde sürekli karıştırarak pişirin. zerine baharatları ekleyin, pişirip sıcak tutun. Doğranmış kırmızı soğan, marul ve maydanozla etleri harmanlayın, lavaş içine sarıp tavada ya da ızgarada drmleri ısıtıp servis yapın.