



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ DÜRÜM

300 g Maret Kuşbaşı Taze Et
1 paket Maret Izgara Harcı
1 bardak Süt
Lavaş ekmeği
Yeşil biber
2 adet taze soğan
1 adet salatalık
1 adet domates
1 kaşık zeytinyağı

Izgara harcı ve sütü çırpıcı ile karıştırınız. Etleri bu sosta 15-30 dakika bekletiniz. Biber, soğan, salatalık ve domatesi küp küp doğrayıp zeytinyağı ile harmanlayınız. Izgarada etleri pişiriniz. Lavaşın içine salata malzemesini ve etleri koyup servis yapınız.