



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA FISTIKLI BEYTİ

300 gram kuzu eti
100 gram Antep fıstığı
500 gram kuyruk yağı
Tuz
Garnitürü için:
2 adet yeşil biber
1 adet soğan
1 adet domates
3 diş sarımsak
50 gram kaşar peyniri
Maydanoz
Lavaş için:
3 su bardağı un
Su
Yarım paket yaş maya

Lavaşı hazırlamakla işe başlayın. Unu derin bir kaba alın, ortasını açın ve mayayı koyun. Aldığı kadar ılık su döküp karıştırın. İyice yoğurun. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edeceksiniz. Bu hamuru 6 parçaya ayırın ve hepsini ince ince açın.

Kuzu etini ve kuyruk yağını kesme tahtası üzerinde bıçak ya da satır yardımıyla kıyın. Karıştırma kabına alın. Tuz ve fıstığı katarak yoğurun. Şişlere geçirip ızgarada pişirin.

Biber, domates, soğan, sarımsak ve maydanozu ince ince kıyın ve karıştırın. Açılan lavaşlara şişlerden çıkarmış olduğunuz etleri koyun. Garnitürü de ekleyin. Rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve dürüm şeklinde sarın. Bütün lavaşları aynı şekilde sarın.

Yağlanmış olduğunuz fırın tepsinine dizin, üzerine yumurta sarısı sürün ve kıyılmış maydanoz serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

