



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## LAHLAVAŞ

4 adet küçük yuvarlak lavaş  
350 gr kıyma  
1 adet soğan  
1 adet domates  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pulbiber  
1 tutam maydanoz  
1 tatlı kaşığı tuz  
Sıvıyağ  
1 kase rende kaşar

Soğan, maydanoz ve domates çok çok ince kıyılır. Karabiber, tuz, pul biber ve kıyma ilave edilir. Güzelce harmanlanır. 4 adet lavaşa paylaştırılır ve muntazam bir şekilde sürülür. Tavaya sıvıyağ konur. Isınınca kıymalı kısım alta gelecek şekilde tavaya bırakılır. 6-7 dakika pişirilir, spatulayla alınır. Sıcakken kaşar rendesi serpilir, ikiye katlanarak servise sunulur.