



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞ ARASI LÜTENİTSA SOSLU ET

Yarım kavanoz Penguen Lütenitsa

Penguen Mısır

4 adet biftek eti

4 adet lavaş

Bir demet maydanoz

100 gr çedar peynir (rende)

Süzme yoğurt

Kırmızı soğan

Bir tavaya biraz sıvıyağ koyup ısıtın, etleri alt üst yüksek ateşte toplam 4 dk mühürleyin.

Ateşi biraz düşürüp etlerin üzerine Penguen Lütenitsa'yı ekleyin; kapağını kapatın.

Etler suyunu saldıktan birkaç dakika sonra kapağı açıp suyunu çektirin.

Toplam 15 dk pişirin.

Ocaktan alıp içine maydanoz ve peyniri ekleyip karıştırın.

Etleri kesme tahtasında şerit olarak kesin.

Servis tabağına ısıtılmış lavaşları alın içine önce süzme yoğurt ardından etler üzerine kırmızı soğan ve Penguen Mısır ekleyip, bekletmeden servis yapın.

