



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAVAŞ ARASINDA KÖFTE

500 gram kıyma
1 soğan
1 çorba kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz, karabiber
50 gram kaşar peyniri
1 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı biber salçası
3 adet lavaş ekmeği

Öncelikle köftesini yapmak için kıymayı, rendelenmiş soğanı, şekerini eleyip yoğurun ve içine baharatları ekleyin. Hiç ekme koymadan köfte harcını hazırlayın. Bu köfteleri şekillendirip kızartın. Bu arada domatesi rendeleyip tavada salça ve sarımsakla birlikte pişirin. Lavaş ekmeğinin içine pişen köfteleri yerleştirip sosu da üzerine dökün ve kaşar peyniri rendesini serpip tost makinesinde 3 dakika kadar pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.