



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞDA BİFTEK

500 gr biftek
1 tatlı kaşığı kekik, karabiber
1 tatlı kaşığı toz biber
3 adet kuru soğan
5 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
4 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
6 yemek kaşığı yağ

Mayayı su ile beraber geniş bir kaba koyun ve mayanın kabarması için bekleyin.

Mayalı suyu unu ve margarini ekleyin ve yoğurun. Hamur elinize yapışmayacak kıvamda olmalıdır. Hazırladığınız hamuru dinlendirin.

Unlanmış bir tezgahta hamurunuzu açın ve teflon tavada iki yüzeyini de pembeleşene kadar kızartın.

İçi için; 2 adet soğanı rendeleyin ve suyunu süzerek, biftek malzemeleriyle, biftekleri karıştırın.

Buzdolabında 4 saat dinlendirin. Dinlendirilmiş biftekleri, 2 çorba kaşığı yağda kızartın.

Elinizle küçük parçalara bölerek, lavaşların arasına koyun, küp doğranmış soğanla beraber servis yapın.

