



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAVAŞTA TEPŞİ KEBABİ

1 adet lavaş
250 gram tek çekim kuzu kıyma
250 gram tek çekim dana kıyma
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Yarım çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kırmızı biber
3-4 adet sivri biber
20 adet arpacık soğan
6-7 adet kiraz domates

Lavaşı 8 eşit üçgen olacak şekilde kesip kenara alın. Köfte için kuzu kıyma, dana kıyma, rendelenmiş soğan, karabiber, tuz ve pulbiberi iyice yoğurun. Harcı bezelere ayırıp lavaşların geniş tarafı uzunluğunda rulo şeklinde elinizde şekil verin ve lavaşlara sarın. Daha sonra zeytinyağı ile yağlanmış orta boy yuvarlak bir tepsinin kenarlarına yan yana dizin. Tepsinin ortasına doğranmış biber, arpacık soğan ve kiraz domatesleri yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

