



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI DÜRÜM

Posta Gazetesi

Yarım kg. biftek
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kekik
7 tatlı kaşığı karabiber
7 tatlı kaşığı tatlı toz biber
3 adet kuru soğan
5 diş sarımsak
Tuz
Pide hamuru için:
4 su bardağı un
7 su bardağı ılık su
7 tatlı kaşığı kuru maya
Tuz

Mayayı su ile beraber geniş bir kaba koyun ve mayanın kabarması için bekleyin. Mayalı suyu una 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. Hazırladığınız içten lavaşlarınıza koyun ve dürüm şeklinde sarın.

2 adet soğan rendeleyin ve suyunu süzerek, biftek malzemeleriyle, bifttekleri karıştırın. Buzdolabında 4 saat dinlendirin. Dinlendirilmiş bifttekleri, 2 çorba zeytinyağında kızartın. Elinizle küçük parçalara bölerek, pidelerin arasına koyun, küp doğranmış soğanla beraber servis yapın.

