



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSYETE DÜRÜMÜ

2 yemek kaşığı yağ
500 gr. Kemiksiz but biftek
4 adet yeşil biber
2 adet lavaş ekmeği
Tuz
Kırmızı pul biber
Kekik
2 yemek kaşığı ketçap
250 gr. kaşar peyniri
1 su bardağı karışık garnitürler
Patates kızartması
Salatalık
Domates
Marul

But bifteklerinizi tavada margarin eridikten sonra 1 but bir biber şeklinde yanyana dizin.

Çevire çevire istediğiniz kıvamda pişirin. 2 tarafda piştikten sonra lavaşınızı tavukların üzerine koyarak ısıtıp yumuşatın.

Lavaşınızı tabağa yayın ve biraz ketçap sürün. İçine istediğiniz miktarda garnitür, baharat ve tavuk eti ekleyin.

En son dilimlediğiniz kaşar peynirlerini etlerin üzerine dizin ve dürüm yapın. Hazırladığınız dürümleri sıcak tost makinasına koyun ve üzerine hafifçe margarin sürün. Kaşarlar eriyene kadar ısıtıp sıcak servis yapın.

