



## Lammfärsbiffar i pitabröd

400 gram lammfärs  
1 gul lök  
1 ägg  
1 tsk salt  
1 krm svartpeppar  
1 tsk spiskummin

Forma 4 biffar, bryn dem på ganska stark värme, ca 1 min på varje sida.  
Lägg dem sedan på en djup ugnsplåt och låt dem eftersteka i ugn 10 minuter i 200 grader.  
Servera med pitabröd, sallad och dressing.