DOMATES SOSLU DÖNER

500 gram hazır döner ya da 3 dilim biftek
100 gram kıyma
1 küçük soğan
4 domates
1 çorba kaşığı salça
1 tutam şeker, kekik, tuz
Yarım pide ya da ekmek
2 çorba kaşığı tereyağı

Hazır döner kullanmayacaksanız, evde döner yapmak için etleri dövüp inceltin, üzerlerine rendelenmiş soğanla karıştırılmış kıymayı dizip kat kat yapın. Altta ve en üstte et, aralarda kıymalı karışım olacak. Üzerini streç filmle sarıp dondurun. Pişirmeden önce keskin bıçakla ince dilimleyip yağsız tavada kızartın. Rendelenmiş domatesleri 10 dakika pişirin. Salça ve baharat ekleyin, sos hazır. Pideyi ısıtıp servis tabağına dizin. Üzerine döneri yerleştirin, sosu döküp tereyağını gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:91523 • adı:Domates Soslu Döner • gönderen:helal lokma • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:39