



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNER PASTA

Malzemeler

1 paket Maret Hazırım Dana Döner

15 kaşık su

100 g Sek Tereyağı

1 kutu Tat Doğranmış Domates

Tat Sarımsaklı Çeşni

5 adet yufka

1 kaşık yağ

1 kaşık şeker

1 kap Sek Yoğurt

Tuz

Karabiber

Hazırlanışı

Yağı eritiniz ve suyla karıştırınız. Şeklini beğendiğiniz ve iyice yağladığınız bir tencere veya bir Pyrex in içine 1 yaprak yufka yerleştiriniz. Üzerine dönerleri her yerine eşit dağılacak şekilde yayın. Yufkanız ve döneriniz bitene kadar bu işlemi tekrarlayınız- Son yufkanın dışarı taşan kısmını içeri doğru katlayınız- Tereyağlı karışımdan yufkaların üzerine bir miktar serpiniz. Bütün malzemeler bitene kadar aynı işlemi tekrarlayınız- Pastanız en sonunda bohça şeklini almalı. Önceden ısıtılmış fırında veya orta ateşteki tavada 20 -30 dakika pişiriniz. Bu arada doğranmış domatesleri bir tencereye alınız, sarımsaklı çeşni ile bir sos yapınız. Yağ, tuz, karabiber ve şeker ile tatlandırınız İsteğe bağlı olarak servis sırasında yoğurt kullanabilirsiniz.