



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNER

Vedat Başaran

- 4 kilo kuzu eti
- 1 adet gömlek yağı
- 1 adet domates
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 adet orta boy soğan
- 2 diş sarımsak
- 4 tatlı kaşığı hardal
- 2 tatlı kaşığı kekik
- 2 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Karabiber - Arzuza göre
- 2 su bardağı zeytinyağı

Gömlek yağın geniş ve derin bir kapta ısıyın. Keskin bir bıçak ile eti ince ince keserek dilimleyin. Kuru soğanın yarısını, geniş ve derin bir kabın içine rendeleyin. 2 diş sarımsağı ince ince kıyıp ilave edin. 2 yemek kaşığı yoğurt, 4 tatlı kaşığı hardal, 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber, 2 tatlı kaşığı kekik ile birlikte 2 su bardağı süt ve 2 su bardağı zeytinyağı katıp iyice karıştırın. Dilimlediğiniz etleri, hazırladığınız karışıma banıp, ayrı bir kaba koyun ve sekiz saat bekletin.

Etleri, döner çubuğuna geçirin. Bastırarak, üst üste yerleştirin. Taşan parçaları kesip, biçimlendirin ve avuçlarınızla sıvazlayarak, etleri birbirine yapıştırın. Gömlek yağın, ortasından döner çubuğuna takıp, sıvazlayarak ete yedirin. En üste, bir domates yerleştirip özel döner tezgahında, döndürerek pişirin. Pişen kısımları, döner bıçağı ile ince ince kesip, döndürerek pişirmeye ve kesmeye devam edin. Sade pilav eşliğinde, döner parçalarının üzerine kendi yağından gezdirerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.03.2024