



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

EVDE DÖNER

5 adet dövülmüş biftek
200 gram kıyma
1 adet soğan suyu
Tuz, karabiber
Yarım pide
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı yoğurt

Kıymayı soğan suyu ile beraber karıştırıp etlerin arasına ince bir şekilde döşeyin. En üste ve en altta et olmak şartıyla dizin. Eti folyo kağıdına sarıp difrizde 2 saat dondurun Pişireceğiniz zaman çıkartıp keskin bir bıçakla ince dilimleyip yağsız tavada kızartın. Sıcakken tuz ve karabiber serpin. Sosunu yapmak için tereyağı ve salçayı tavada kavurup üzerine su, tuz ve biber ekleyip dilimlenmiş pidelerin üzerine gezdirin. Üzerine pişirdiğiniz döneri koyup yanında yoğurtla servis edin. İsteyen üzerine tereyağı da gezdirebilir.



Fotoğraf "dönüm" tarafından gönderildi. 24.09.2014