EVDE ET DÖNER

Yarım kilogram bonfilelik et
1 kahve fincanı sıvıyağ
yeterince tuz
istediğiniz oranda karabiber

Buzluğa koyduğumuz bonfile eti, bıçak ile kolayca keseceğimiz duruma geldiğinde çıkartalım. Dolaptan alarak, döner yaprakları gibi ince dilimler halinde keselim. Tuzunu ve karabiberini ilave ederek karıştıralım. Uygun büyüklükte ve yayvan bir tavaya sıvıyağı koyarak kızdıralım. Doğradığımız bonfileyi ağır ateşte. tavanın ağzı kapalı olarak kavurup sıcak servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:8004 • adı:Evde Et Döner • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:56