



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNERDEN BEYTİ

<https://www.bim.com.tr>

1 paket Emin dana-kuzu döner
2 tane Ekmecik yufka ekmeği
1 çorba kaşığı Pervin tereyağı
1 tatlı kaşığı Yurdum domates salçası veya ½ su bardağı domates püresi
2 diş sarımsak
1 silme çay kaşığı Rafine Sofra tuzu
1 çay kaşığı Destan pul biber
2 çorba kaşığı Sole Ayçiçek yağı
Yarım bardak su
4 çorba kaşığı Dost süzme yoğurt
Maydanoz

Geniş bir tavaya 1 paket dana-kuzu döneri ekleyip kendi yağı ile güzelce kavurun. Kavrulmuş dönerleri ayrı bir tabağa alıp tavaya 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı ekleyin. 2 diş sarımsak ve 1 çay kaşığı pul biberi ekleyip sarımsaklar hafif renk değiştirinceye kadar kavurun. Kavrulmuş sarımsakların üzerine 1 su bardağı su ekleyip yufka ekmekleri tavadaki bu lezzetli suya bandırarak ıslatın. Tavadaki suya lavaşları bandırdıktan sonra 1 tatlı kaşığı tereyağı ve 1 tatlı kaşığı domates salçası ilave edip kavurun. Ardından yarım su bardağı domates püresi ve 1 silme çay kaşığı tuz ekleyip sosu bir parça pişirin. Son olarak lezzetli su ile ıslattığınız 2 tane lavaşı üst üste tezgâha açın. Üzerine kavrulmuş döneri katlayacağınız kenara uzunlamasına yerleştirip dürüm yapar gibi sıkıca sarın. Dürümü iki parmak kalınlığında kesin ve beytinin etli kısımları yukarı bakacak şekilde bir tabağa yerleştirin. 4 çorba kaşığı süzme yoğurdu tabağın tam ortasına yerleştirin. Domates sosu beyti dilimlerinin üzerine gezdirip maydanoz ile süsleyince efsane beytiniz hazır.

