KOLAY HİNDİ DÖNER

Malzemeler
4 parça dövülmüş hindi biftek
250 gr kıyma
1 adet soğan
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kasığı karabiber
tereyağı

Önce kıymanın içine soğanı rendeleyin, tuzun yarısını, kimyonu, karabiberi koyup yoğurun. Sonra biftekleri tuzun diğer yarısı ile tuzlaym ve yan yana sıralayın (bir kare olacak şekilde) üzerine yoğurmuş olduğunuz kıymayı ince bir şekilde yayın ve rulo yapın yağlı veya alüminyum kağıda sarıp buzlukta dondurun. Yapacağınız zaman 5 dakika öncesinden çıkarıp keskin bir bıçakla ince olarak kesin 'döner eti gibi küçük parçalar halinde tavaya tereyağını alın içerisine kesilmiş etleri atın harlı ateşte pişirin.

© lezzetler.com tarif no:12348 • adı:Kolay Hindi Döner • gönderen:URLALI • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:30