YOĞURT SOSLU DANA DÖNER

2 kutu Doğranmış Domates
3 paket Maret Dana Döner
1250 gr yoğurt
2 adet ekmek veya pide
150 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Fırını 200 derecede ısıtınız. Ekmekleri küçük kareler oluşturacak şekilde doğrayıp fırın tepsisine yerleştiriniz. Yaklaşık 10 dakika ekmekler kızarana kadar pişiriniz. Doğranmış Domatesi blenderdan geçirip bir kaba alınız. Püreleşmiş domatesleri hafif suyunu çekene kadar kaynatınız. Pul biber, karabiber ve tuz ilave ediniz. Dönerleri bir tavaya alınız ve 6-7 dakika çevirerek ısıtınız. Yoğurdu bir kapta kaymağından ayırarak İyice karıştırınız. Servis tabağına sırasıyla ekmekleri, dönerleri, yoğurdu ve en üste domatesli sosu koyunuz. Ayrı bir tavada tereyağını eritiniz ve dönerinizin üzerinde gezdiriniz. Sıcak olarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:30827 • adı:Yoğurt Soslu Dana Döner • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:48