



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN USULÜ DÖNER

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

1 paket Bgrill tavuk döner
1 çorba kaşığı Bol bol acı sos
1 tatlı kaşığı Pervin tereyağı
2 adet Fiçı salatalık turşusu
2 adet tombik ekmek
Döner sosu için:
6 çorba kaşığı Bol Bol ranch sos
3 dal dereotu
1 çengelköy salatalık
Çoban Salata için:
1 domates
1 salatalık
1 köy biberi
1 soğan
8 dal maydanoz
1 çay kaşığı Rafine softa tuz
Yarım Limon
2 çorba kaşığı Sırım zeytinyağı
1 havuç Çeyrek kırmızı lahanaya

Dönerin lezzetli sosu için 6 çorba kaşığı ranch sosun üzerine 1 çengelköy salatalığının rendesini ve 3 dal ince kıyılmış dereotunu karıştırın.

Çoban salata için 1 domates, 1 salatalık, 1 köy biberi ve 1 soğanı küçük küpler şeklinde doğrayın.

8 dal maydanozu ince ince kıyıp salataya ekleyin.

Salatanın sosu için yarım limonun suyu, 1 çay kaşığı tuz ve 2 çorba kaşığını karıştırın ve salatanın üzerine dökün.

Tüm malzemeler sosa güzelce karıştıncaya kadar karıştırın ve kenara ayırın.

Geniş bir tavada 1 tatlı kaşığı tereyağını eritin.

1 paket tavuk döneri tavaya ekleyin ve tavuklar hafif çıtırdayana kadar kavurun.

Çıtırdayan tavukların üzerine ekmeklerinizi basıp lezzetlendirin.

Yağlı ekmeklerin üzerine ranch soslu sostan 1 çorba kaşığı kadar sürün.

Üzerine ince dilimlenmiş kornişon dilimlerini yerleştirin.

Ardından döneri ekmeğin üzerine yerleştirin.

Dönerin üzerine 1 çorba kaşığı acı sostan sıkın.

Üzerine çoban salata, rendelenmiş havuç ve birazcık tuzla ovulmuş kırmızı lahanayı ilave edip ekmeğin kapağını kapatın.

Yanında kızarmış patates ve küçük kaplarda sarımsaklı mayonez, ranch, barbekü ve acı biber sos ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:173129 • adı:Alman Usulü Döner • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:02.04.2025 - 16:16