



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## ANKARA YAPRAK DÖNERİ

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

10 kilogram koyun eti (arka but kısmı)

1 kilogram kuyruk

1 kilogram domates

Tuz

Koyun eti yaprak ya da kağıt inceliğinde açılır. İçindeki lifler, sinirler ayıklanır. Domatesler ezilir, akşamdan tepsiye bir sıra et döşenir, ezilmiş domates ve tuz ekilir. Bu şekilde et terbiye edilir. Bir gün bekletilen etler, yaprak şeklinde açılır. Sabahleyin tek tek aralarına kuyruk yerleştirilerek şişe takılır. Yanmış olan kömürün karşısına konur, döndürülerek pişirilir.

Not: 80 yıllık Meşhur Dönerci Fehmi Usta'nın bugünkü sahibi Dursun Tandoğan dördüncü kuşak dönerci ustasıdır. Halen Ankara Atpazarı Aslanhane Cami karşısında hizmet vermektedir. Kesilirken yaprak döner parçalar halinde ufak ufak dökülür. Dökülen etler yaprak gibi değildir.

