



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR ÜSTÜ DÖNER

1,5 su bardağı bulgur
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
500 gram hazır döner istenirse
Ya da 4 adet biftek
100 gram kıyma
Yarım soğan rendesi

Öncelikle evde döner yapmak için etleri dövüp inceltin. Üzerlerine de sırayla rendelenmiş soğanla karıştırılmış kıymayı dizip kat kat yapın ve dondurun. Daha sonra da ince dilimleyip yağsız tavada pişirin. Bu arada pilavı yapmak için tencerede tereyağını ve soğanı kavurup üzerine salça ve suyu ekleyin. Bulgurları ilave edip 25 dakika kadar kapağı kapalı olarak pilavın iyice pişmesini sağlayın. Pişen dönerleri de bulgur pilavının üzerine bol bol yerleştirin. isterseniz tekrar üzerine tereyağı gezdirip servis yapabilirsiniz.