



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATES SOSLU HİNDİ DÖNER

1 kutu Domates Püresi  
2 kutu Doğranmış Domates  
2 paket Maret Hindi Döner  
1 yemek kasığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
Mini Gyro ekmeği  
Salatası İçin:  
4 adet salatalık  
1 diş sarımsak  
500 gr Yoğurt

Dönerleri doğrayınız. Doğranmış Domates'i blenderdan yaklaşık 1-2 saniye geçirin. Bir tavada zeytinyağını ısıtınız ve Domates Püresi'ni ekleyip hafifçe suyunu çekene kadar kaynatınız. Üzerine döner, tuz ve karabiberi ekleyip kavurunuz. Salatalıkları soyunuz ve ince kıyılmış sarımsak ile birlikte yoğurda ekleyip karıştırınız. Mini Gyrolar'ın ortasını açınız. İçine döner ve salatalıklı sosa koyup servis yapınız.