



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÖNER DÜRÜM

5 adet ince dövülmüş biftek
350 gram kıyma
1 adet soğan
Tuz karabiber
1 adet lavaş ekmeği
3 yaprak marul
1 adet domates
Tuz, karabiber, kekik

Döner yapmak için dövülmüş etlerin arasına az soğanla karışmış kıymayı kat kat döşeyip bir blok oluşturun. Daha sonra streç filme sarıp 3 saat kadar dondurun. Çıkartıp çok ince dilimler halinde kesip yağsız tavada iki yüzünü de pişirip tuzlayın. Dürüm içinde marul ve domatesle ikram edin.

