



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ET DÖNER DÜRÜM

2 adet lavaş  
1 kase patates kızartması  
Yarım paket hazır döner  
Marul salatası  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Ketçap  
Mayonez  
Pul biber  
Tuz

Hazır döner için; Bir tavaya tereyağı koyup kızdırın.

Yağ kızmaya başladığında et döneri ekleyerek iki tarafını da kızartın.

Döneri çıkarttıktan sonra, patatesleri de tavaya ekleyerek kızartın.

Lavaşın içerisine ilk olarak marulu, patatesleri, ketçap, mayonez ve et döneri yerleştirin.

Üzerine tuz ve pul biber serpiştirdikten sonra iki tarafından kıvrın ve rulo şeklinde sarın.

Yanmaz tavanın içerisine sardığınız lavaşı alın ve mühürleyin.

Hazır döner kullanmak istemiyorsanız; dana antrikot etini ince ince dilimleyin veya kasaptan bu şekilde alın.

Geniş bir kaba zeytinyağı, yoğurt, toz kırmızıbiber ve kekik ekleyerek karıştırın.

Eti bu marinasyon sosuna ekleyerek buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Ardından tavada önlü arkalı olacak şekilde kızartın.

Lavaşın içini sevdiğiniz malzemelerle doldurduktan sonra etleri ekleyin ve rulo şeklinde sarın.

Ardından tavada mühürledikten sonra kibrit patates ile servis edebilirsiniz.

