



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNER DÜRÜM

2 uzun lavaş ekmeği
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tabak kızarmış patates
3 turşu
1 su bardağı su
500 gram hazır döner ya da 3 biftek
100 gram kıyma
Yarım soğan rendesi

Öncelikle döneri hazır almayacaksanız, evde döner yapmak için etleri dövüp inceltin üzerlerine rendelenmiş soğanla karıştırılmış kıymayı dizip kat kat yapın ve dondurun. Daha sonra keskin bıçakla ince dilimleyip yağsız tavada pişirin. Bu arada lavaş ekmeklerini ısıtın ve servis tabağına dizin. Pişen dönerleri üzerine paylaşırın. Kızarmış patates ve turşuyu da yerleştirin, bol tereyağı gezdirip, sarın. Soğutmadan servis yapın.