



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNER (FRANSIZ ANLAYIŞIYLA)

1 kuzu budu (yaklaşık 1250 g; kemikleri çıkarılıp, bütün yağları alınmış)

500 g yağsız dana eti

1 limonun suyu

3 diş sarımsak (ince kıyılmış)

1 çorba kaşığı kekik

1/2 tatlı kaşığı kişniş

1/2 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

2 yumurtanın akı

1/2 çorba kaşığı kırmızıbiber

1 çorba kaşığı çiçekyağı

12 pide (her biri 2'ye kesilmiş)

1 yeşil salata (yıkayıp, kurulandıktan sonra, tütün kıyımı doğranmış)

3 iri olgun domates (doğranmış)

Çacık:

1 su bardağı yoğurt (tercihen yarım yağlı)

1 hıyar (kabuğu soyulup, boylamasına 2'ye kesildikten sonra, çekirdekleri temizlenmiş ve iri parçalar halinde kesilmiş)

2 diş sarımsak (rendelenmiş)

4 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

1/2 tatlı kaşığı sirke

bir tutam tuz

Keskin bir bıçakla budu ince dilimleyin. Sonra dilimleri 2 plastik film tabakası arasına yerleştirip, bir et takacıyla 3 mm kalınlığa ininceye kadar yassıltn ve çukur bir tabağa yerleştirin.

Dana etini de dilimleyip, but dilimleri gibi yassılatarak, başka bir çukur tabağa koyun.

Limon suyu, sarımsaklar, kekik, kişniş, tuz ve karabiberi bir kâse de karıştırıp, karışımın yarısını kuzu etlerinin, yarısını da dana etlerinin üstüne boşaltarak, etlerin her yanı karışma iyice bulanıncaya kadar altüst edin.

Yumurta akları ve kırmızıbiberi bir kâse de hafifçe çirpin.

Kesme tahtası üstüne bir siğir dilimi koyup, üstüne fırçayla kırmızıbiberli yumurta akından sürün. Üstüne 2 kuzu dilimi koyup, fırçayla kırmızıbiberli yumurta akından sürün, işlemleri aynı sırayla bütün et dilimleri bitene kadar (en üstte bir dana dilimi olmalıdır) yineleyin. Hazırladığınız bu et paketini, bütün suyunu bırakması ve dilimlerin iyice birbirine yapışması için iki elinizle üstten sıkıca bastırın. "Pakete" yatay olarak uzun bir demir şişi ortasına birkaç cm kalıncaya kadar geçirin. Sonra paketi yan yatırıp, bu yandan da birincisiyle bakışımı bir şiş geçirdikten sonra, oda sıcaklığında 1 - 2 saat bekletin. Bu arada, cacık malzemelerini blender kabında püre kıvamı alıncaya kadar karıştırıp, bir kâseye aktararak, buzdolabına kaldırın.

Eti bekletme süresinin bitimine 30 dakika kala, mangalınızı yakıp, kömürler kor haline gelince, korların ortasında bir boşluk açın. Boşluğa bir tepsi, tepsinin üstüne de bir tel ızgara koyun.

Etin her yanına fırçayla çiçekyağını sürüp, ızgaraya koyun ve her yanının eşit derecede pişmesi için düzenli aralıklarla sık sık çevirerek, 30 dakika ızgara edin.

Döneri ızgaradan alıp, bir kenarda 10 dakika dinlendirin. Sonra şişleri çıkarıp, keskin bir bıçakla boylamasına ince ince dilimleyin. Buzdolabındaki kâseyi alıp, yarım pidelerin içlerini açarak, her pidenin içine cacık sürün. Sonra yeşil salatalar, domatesler ve dönerle doldurup, servis yapın.

SERVİS ÖNERİŞİ: Yanında turşuyla.