



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÖNER KULESİ

8-10 adet lavaş ya da böreklik yufka
1 paket Pınar hindi döner
100 gr Pınar tereyağı
100 gr zeytinyağı
5 adet domates
1/2 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı şeker
1/2 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş ezilmiş sarımsak
500 gr Pınar yoğurt

Çapı 20-22 cm olan bir tencerenin dibini tereyağıyla yağlayın. Tencerenin dibini ve kenarlarını dürüm ya da yufka ile kaplayın. Tüm katlar bittiğinde taşanlar bohça yapar gibi kapanacağından, dürüm ya da yufka dışarı taşmalıdır. Bu tarifi yufkayla yaptığınızda her kat için 2 adet kullanmanızı tavsiye ederiz. Tereyağını eritin ve içine zeytinyağı katın ve karıştırın. Pınar hindi döneri kapladığınız tencerenin tabanına dizin ve yağ karışımı ile yağlayın. Üzerine tencerenin çapında kesilmiş dürüm ya da 2 kat yufkakoyun ve bunu da dönerle kaplayarak yağlayın. Bu işlemi tencerenizin yüksekliğine erişmeye 2 parmak kalana dey yineleyin. Son olarak dışta kalan kaplama malzemesini içeri doğru kapatarak bohçayı kapatın. Tencerenin kapağını kapatarak hafif ateşte 30 dakika pişirmeye başlayın. Domateslerin kabuklarını soyun ve küçük küpler halinde kesin, suyunu ve çekirdeklerini ayırın. Bir tencerede zeytinyağıyla domatesleri 5 dakika kadar pişirin, ateşten almadan az önce şeker, sarımsak ve sirkeyi ekleyin. Döner kulesini tencereyi bir tabağa ters çevirerek servise hazır hale getirin. Üzerine domates sosunu ve yanına yoğurdu ekleyerek afiyetle yiyebilirsiniz.