



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜRÜM DÖNER

<https://acunn.com>

2 Adet Lavaş
½ Paket Hazır Dana Döner
1 Kase Parmak Patates Kızartması
Marul Salatası
Ketçap Mayonez
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
Tuz
Pul biber

Bir tavaya biraz tereyağı ile dönerleri koyup kızartıp ısıtalım. Patatesleri kızartalım, sırasıyla önce döneri kızarmış patatesleri koyup sonra salata ve ketçap, mayonez sıkıp biraz tuz ve pul biber serpelim. Daha sonra kenarlarından katlayıp, rulo olarak saralım. Teflon bir tavada ek yeri gelecek şekilde iz çıkana kadar mühürleyelim. Bu hem ek yerinin yapışmasına hem de lavaşın ısınmasına yardım ediyor. Sonra diğer tarafını da ısıtıp servis edelim.

