



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK ÜSTÜ DÖNER

Yarım bayat ekmek  
3 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı salça  
3 adet sivri biber  
1 su bardağı su  
4 adet ince dövülmüş biftek  
250 gram kıyma  
Yarım soğan rendesi

Etlere çok ince dövün ve ince ince dilimleyin. Tavada az yağ içinde kavurarak pişirin. Kıymaları ve çok ince kesilmiş soğanları içine atın. Etlere her yeri güzelce pişinceye kadar kavurup döneri hazırlayın. Bu yöntem çok kolay ve lezzetli olacaktır. Ekmekleri de fırında kızartın ve salçalı sos hazırlayıp ekmekleri ıslatıp servis tabağına alın. Üzerine pişen etleri ilave edip yoğurtla ikram edin.

