



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEK ÜSTÜ DÖNER

6 -8 dilim bayat ekme  
3 dilim biftek ya da 500 gram hazır döner  
100 gram kıyma  
Yarım soğan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı salça  
6 közlenmiş sivri biber

Döneri hazır almayacaksanız, evde döner yapmak için etleri dövüp inceltin. Üzerlerine rendelenmiş soğanla karıştırılmış kıymayı dizip kat kat yapın, sarın ve dondurun. Daha sonra keskin bıçakla ince dilimleyip yağsız tavada pişirin. Bu arada ekmekleri kızartın, üzerine tereyağı sürüp servis tabağına alın. Salçalı suyla yaptığınız sosu üzerine dökün. Pişen dönerleri dizip üzerine bol tereyağı gezdirin. Közlenmiş biber ve yoğurdu ekleyip servis yapın.