



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EV YAPIMI YALANCI DÖNER DÜRÜM

Lavaş için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- 2 Su Bardağı Pakmaya Mısır Unu (200g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Çay Kaşığı Tuz (1,5g)
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı (36g)
- $\frac{3}{4}$  Su Bardağı Ilık Su (150ml) Yalancı

Döner için:

- Kıyma (400g) (Dondurucudan Yeni Çıkmış)
- Yarım Kavanoz Hazır Közlenmiş Patlıcan
- 1-2 Yemek Kaşığı Kırmızı Biber Salçası
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı (30-35g)
- 1-2 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- Taze Çekilmiş Karabiber Ve Tuz

Fırınınızı önceden 230oC ayarlayıp ısıtın.

Buğday unu ve Pakmaya Mısır Unu'nun Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile birlikte eleyerek karıştırma kabına aktarın. Üzerine tuz ekleyip harmanlayın.

Tereyağını da ekleyip parmak uçlarınızla ovuşturarak tereyağı tamamen eriyip karışana kadar ovalayın.

Ilık suyu da ekleyip 5 dakika kadar yoğurun. Bir kaba aktarın, film ile kapatın ve 30 dakika dinlendirin.

Hamuru, mantar büyüklüğünde parçalara ayırın, yuvarlayın. Un serpilmiş tezgahta her bir parçayı merdane yardımı ile açın.

Geniş ve hafif yağlanmış, kızdırılmış teflon tavada veya saçta her iki tarafını da pişirin. Pişirdiğiniz lavaşları soğumaya bırakın.

Dondurucudan çıkardığınız kıymayı, kesme tahtasına alın ve oda sıcaklığında 5-6 dakika bekletin.

Orta boy bir tavada zeytinyağını ve közlenmiş patlıcanları üzerine hafif tuz ve karabiber de ekleyerek iyice ısıtıp, kenara alın.

Genişçe bir teflon tavayı ocağa alıp, altını yakın. Donmuş kıymadan tırtıklı bir bıçak yardımı ile çok ince yapraklar kesin.

Kıyma yapraklarını birkaç parti halinde tavada tuzlayarak iyice pişirin. Pişirirken karıştırıp şekillerini bozmamaya özen gösterin, maşa veya spatula kullanın.

Patlıcanları lavaşların içine paylaşın, üzerine biber salçası ekleyin, en üste kıyma yapraklarını da paylaşın tekrar tuzlayın ve dürüm şeklinde sarın. Sıcak servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:121306 • adı:Ev Yapımı Yalancı Döner Dürüm • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:05.04.2025 - 23:16