



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EVDE ET DÖNER

- 1 kg. bifteklık antrikot (ince dilimlenmiş)
- 1 adet orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 1 silme tatlı kaşığı kekik karabiber

Soğanı rendeledikten sonra bir kaba aldıktan sonra içerisinde yoğurt, zeytinyağı, kekik, kırmızı biber ve karabiber ilave edip karıştırın.

Antrikotları ekleyip hafifçe yoğurun.

Etin üzerini kapatıp en az 12 saat ya da 24 saat dinlenmeye bırakın.

Bir gece dinlenen etleri streç filmin üzerine yerleştirdikten sonra rulo şeklinde sarın.

Derin dondurucuya kaldırıp katı bir kıvam alması için en az 2 saat kadar bekletin.

Katı bir hal alan eti keskin bir bıçak yardımıyla döner olacak şekilde ince ince dilimleyin.

Bir tavada yağı ısıtın. Dilimlediğiniz dönerler ters düz şekilde yüksek ateşte pişirdikten sonra pilav üstü, dürüm ya da ekmek arası olarak sevdiğiniz garnitürler ve yeşilliklerle servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.03.2024