ET DÖNER

https://www.cumhuriyet.com.tr

1 kg parça veya ince dilim dana antrikot
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı kekik
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Öncelikle marinasyon için soğanı rendeleyin. Et ve tereyağı hariç tüm malzemeleri soğanla karıştırıp sosu hazırlayın. Parça etleri her yanını kaplayacak şekilde sosa bulayın. Streç filmi tezgaha serip üzerine etleri yerleştirin. Streç filmi hava almayacak şekilde sarıp etinizi dondurucuya kaldırın. En az 6 saat etleri dondurun. Dondurduğunuz eti çıkarıp çok ince yaprak şeklinde dilimleyin. Tereyağını eritip, etleri tavaya alın. Yüksek ateşte sürekli karıştırarak etler suyunu salıp çekene kadar kavurun.

Not: Evde döner yapmak için dana eti yerine kuzu eti de kullanabilirsiniz. Kuzu eti danaya göre yağlı olduğundan yağlı döner sevenler için doğru et tercih olabilir. Dana eti kullanacaksanız yumuşak et tercih etmelisiniz. Antrikot, bonfile gibi… Daha sert etler kullanacaksanız, etinizin marinasyon sürecini uzatmanızdan fayda var. Sosladığınız eti dondurucuda 1 gün dinlendirdiğinizde yumuşak bir kıvam yakalayabilirsiniz. Eti ince doğramak işin en önemli kısmı. Dönerinizi donma aşamasında kesmek işinizi kolaylaştırır. Döneri lavaşın, pidenin ya da taze ekmeğin arasına koyup salata eşliğinde afiyetle yiyebilirsiniz. Dilerseniz pilavın üzerinde de servis edebilirsiniz. Tavada çevirdiğiniz tırnaklı pideler, domates sosu ve yoğurtla döner kebap da yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:177114 • adı:Et Döner • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 11:12