



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EVDE DÖNER

Et marinasyonu için:

800 gram antrikot ya da but eti

1 yemek kaşığı yoğurt

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kekik

1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber

1/2 çay kaşığı yenibahar

Kıyma harcı için:

200 gram yağsız kıyma

1 adet rendelenmiş orta boy soğan

1/2 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı çekilmiş tane karabiber

Pişirmek için (arzuya göre):

50 gram kuyruk yağı

Dana antrikot ya da but etini ince ince dilimleyin ya da kasabınızdan bu şekilde hazırlamasını rica edin.

Yoğurt, zeytinyağı, kekik, toz kırmızı biber ve yeni baharı geniş bir kapta harmanladıktan sonra et dilimlerini bu karışıma bulayın. Dinlenmesi için etleri buzdolabına kaldırın.

Yağsız kıyma, rendelenmiş kuru soğan, tuz ve çekilmiş tane karabiberi bir kaba alıp köfte hazırlar gibi yoğurun. Mutfak tezgahı üzerine streç film açın. İnce bir dilim antrikotu orta kısma yerleştirin. Üzerini incecik bir kat kıyma karışımıyla kaplayın.

Tüm malzemeler bitene kadar bir kat antrikot, bir kat kıyma şeklinde ilerleyerek dönere son şeklini verin.

Üzerini streç filmle kapladığınız döneri, iki yanından sıkıca kapatın, rulo şeklinde sarın.

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

Pişirme işlemi öncesinde kısa bir süre oda sıcaklığında beklettiğiniz oldukça katı bir hal alan döneri, keskin bir bıçak yardımıyla ince ince dilimleyin.

Arzuya göre küçük parçalar halinde kestiğiniz kuyruk yağını önceden ısıtılmış tavaya alın.

Dilimlediğiniz dönerlerle birlikte ters yüz ederek kısa süre, yüksek ateşte pişirdikten sonra arzu ettiğiniz garnitürlerle birlikte servis edin.

---