



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET DÖNER

Yarım kilo dana döş kıyma
2 yemek kaşığı süt
2 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı kekik
1 soğanın suyu
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı karabiber
1,5 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
Tereyağı
Yağlı kağıt veya streç folyo (döneri sarmak için)

Tüm malzemeleri bir kabın içine alarak 5 dakika boyunca yoğurun. Streç folyo veya yağlı kağıda sıkıca sararak rulo haline getirin. Derin dondurucuya koyup iyice donmasını bekleyin. Pişirmek istediğinizde, donmuş döneri çıkarıp kesebileceğiniz kadar yumuşamasını bekleyin. Yumuşadıktan sonra dilim dilim kesmeye başlayın. Bununla beraber tavanızı ısıtıp tereyağınızı kızdırın. Kestiğiniz dilimleri önlü arkalı pişirin.

