



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV DÖNERİ

Elif Korkmazel

Döner için:

5 adet ince dövülmüş biftek

1 adet soğan

100 gram kıyma

Diğer malzemeler:

5 dilim ekmek içi

4 çorba kaşığı yoğurt

2 adet sivri biber

2 kaşık domates salçası

1 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz, karabiber

Döneri yapmak için; soğanı rendeleyin, kıyma ile karıştırın. Yağlı kâğıdın üzerine bir adet ince dövülmüş eti koyun, kıymadan biraz alıp etin üzerine bastırarak yayın.Üstüne et ve kıyma şeklinde kat kat aynı işlemi yapın. En üstte ve en altta et olmalı. Bu şekilde hazırladığınız döneri yağlı kâğıda ya da folyo kâğıdına sarıp derin dondurucuda 4 saat dondurun.Döner yapmak istediğinizde çıkartın ve keskin bir bıçakla ince ince dilimleyin. Yağsız bir tavada iki yüzünü 3'er dakika pişirin. Sıcakken tuz ve istediğiniz baharatları serpin. Ekmekleri kızartın. Sosu için: Tereyağını, salçayı, suyu ocakta bir taşım kaynatın ve baharatlandırın. Servis yapacağınız zaman tabağa önce kızarmış ekmekleri, sonra pişirdiğiniz dönerleri ve en üste sıcak domates sosunu gezdirin. İstenirse tekrar tereyağı eritip koyabilirsiniz. Yanında közlenmiş biber ve yoğurtla servis yapabilirsiniz