



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DÖNER

Kıymayı rendelenmiş soğanla karıştırın. Etləri, üzerlerine kıyma yayarak üst üste dizin. En altta ve en üstte et olmalı. Streç filme sarıp derin dondurucuda bir gece bekletin. Servis yapmadan önce çok ince dilimleyip yağsız tavada kızartın. Tuz ve karabiber serpin. Salça, yağ, un ve suyu karıştırarak pişirin. Servis tabağına ekmek dizin, üzerine döneri koyun, sosu dökerek servis yapın.
