



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ DÖNER DÜRÜM

- 1 paket hindi döner
- 4 adet lavaş
- 1 adet parmak kesilmiş ve tavada sotelenmiş renkli biberler
- 4 çr kş hardallı ve sarımsaklı mayonez sosu

Hindi döneri tavada veya ızgarada ısıtın. Hardallı sosu hazırlamak için, labne, mayonez, hardal, sarımsak ve sirkeyi arzu ettiğiniz oranlarda harmanlayın. Sosu lavaşlara sürün. Pişmiş biberler ve ve döneri rulo edin.
