



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSKENDERUN DÖNERİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Kemiksiz göğüs veya but
Yufka ekmeği
Salatalık turşusu
Salça
Patates kızartması
Pul biber
Sıvı yağ

Döner şişine geçirilen ve ateşte pişirilen tavuk eti yaprak şeklinde kesilir. Yufka ekmeğine benzer özel ekmeğine acılı veya acısız salça sürülür. Saçta veya dönerin piştiği ateşte hafif kızartılır. İçine tavuk, salatalık turşusu, patates kızartması, sos ve mayonez eklenerek dürüm şekli verilir. Ekmek sayısı ve kullanılan sos arzuya göre değişmektedir. Yanında acı biber ve salatalık turşusu ile ikram edilir.

Not: İçinde ve ekmeğinde kullanılan sos, acı veya tatlı salça, pul biber ve sıvı yağ karışımından oluşmaktadır.

