



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMADAN YAPRAK DÖNER

- 1 kg orta yağlı dana kıyma
- 4 yemek kaşığı irmik
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tane orta boy soğan
- 2.5 tatlı kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Malzemelerin tümünü mutfak robotuna koyup 3-4 dakika kadar karıştırın. Soğanı ayıklayıp sadece 4 e bölüp atın. Kıymayla beraber macun gibi oluyor. Robotunuz yoksa soğanı rendeleyin. iki kez çekilmiş kıymayla harcı iyice yoğurun.

Döner harcını bir kaba koyup üzerini örtün ve en az 6 saat dolapta bekletin. Daha sonra harcı streç film veya geniş bir poşete rulo şeklinde koyup sıkıca sarın.

Derin dondurucuya veya buzluğa koyup donana kadar bekletin. Pişirmeden önce dışarı çıkarıp 10 dakika kadar bekletin. Çıkarır çıkarmaz dilimlemeye kalkarsanız çok zorlanırsınız. Eğer elektrikli bıçağınız varsa, dilimlemeyi daha rahat yaparsınız.

Tavaya yağı koyup kızdırın. Döner dilimlerini koyup hızlı bir şekilde, tavayı sallayarak arkalı önlü pişirin. En çok 2-3 dakikada pişiyor.

Pişirdiğiniz döneri lavaş ekmeklerin veya yufka ekmeğinin içine koyup yerleştirin. Söğüş doğranmış soğan, maydanoz ve arzuya göre acı biberle beraber dürüm yapıp servis yapın.

Közlenmiş biber veya domatesle yanındada da servis edebilirsiniz.

