



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMA DÖNER

MasterChef

500 gram dana kıyma (az yağlı tercih edin)
1 adet orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
1 çay kaşığı kekik
Yarım çay kaşığı yenibahar (isteğe bağlı)
Tuz

İlk olarak döner için kullanacağınız kıymayı geniş bir karıştırma kabına alın. Tercihen az yağlı dana kıyma kullanmanız, dönerin daha iyi pişmesini sağlar ve kıvamını korur. Eğer kıyma çok yağlıysa, döner pişerken fazla yağ bırakabilir. Soğanı rendeleyin ve suyunu sıkarak kıymanın içine ekleyin. Sarımsakları incecik rendeleyin veya ezerek kıymaya ilave edin. Kıymanın içine yoğurt ve zeytinyağını ekleyin. Ardından karabiber, kırmızı toz biber, kimyon, pul biber, kekik ve isteğe bağlı olarak yenibaharı ekleyin. Tuz miktarını damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz. Tüm malzemeleri iyice yoğurun. Bu aşamada kıymanın tüm baharatları ve soğan-sarımsak karışımını eşit şekilde emmesi önemlidir. Homojen bir kıvam elde edene kadar yoğurma işlemine devam edin. Harcınız hazır olduğunda streç filme sararak buzdolabında en az 2 saat dinlendirin. Dinlenen kıyma harcını dolaptan çıkarın. Dondurucuya girebilecek boyutlarda bir streç film alın ve kıymayı silindirik şekilde sıkıca sarın. Döner harcının formunu koruması için bu işlemi dikkatlice yapın. Ardından buzdolabının dondurucu kısmında 3-4 saat kadar donmaya bırakın. Donan kıyma dönerini buzluktan çıkarın ve bıçağınızla ince ince dilimler halinde kesin. Dondurulmuş olması, kıymanın daha rahat dilimlenmesini sağlar ve dönerin pişerken düzgün bir şekilde pişmesine yardımcı olur. Tavayı yüksek ateşte ısıtın. Döner dilimlerini tavaya yerleştirerek iki tarafını da kızartın. Dönerin her iki yüzü de altın sarısı bir renk alana kadar pişirmeye devam edin. Arzuya göre, pişirme sırasında dönerin üzerine az miktarda tereyağı ekleyerek daha lezzetli olmasını sağlayabilirsiniz. Kıyma dönerinizi sıcak sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:180263 • adi:Kiyima Döner • gönderen:dolu • indirme tarihi:11.04.2025 - 01:42