



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY DÖNER

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
4 Adet kişi başı pide
TUZ
KARABİBER
2 Adet rendelenmiş domates
2 Adet kuru soğan
500 gr kuşbaşı et
200 gr çırpılmış susuz yoğurt

Soğanları rendeleyin, suyunu alıp ete ilave edin. 1-2 saat etler soğan suyunda beklesin, bu etlerin yumuşak olmasını sağlar. 2 yemek kaşığı SANA KLASİK i tencerede eritin ve etleri ilave edin. etler suyunu alıp tekrar çekinceye kadar pişirin. Etler suyunu çekince rendelenmiş domatesi ekleyin ve bir süre böyle pişirin. Daha sonra etlere 1 su bardağı su ekleyin ve etler yumuşayana kadar pişirin. İndirmeden önce tuz ve karabiberi ekleyin. Pideleri ısıtın ve küçük kesin. Pideleri tabağa yerleştirin. Kalana 2 yemek kaşığı SANA KLASİK'i eritip pidelerin üzerine dökün. Ve son olarak az su ile süzme yoğurtu karıştırıp pidelerin üzerine dökün. Sonra da üzerine etleri koyun. Biber ve domatesle servis yapın.