



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK DÖNER

Elif Korkmazel

1 adet soğan
2 çorba kaşığı kıyma
5 adet bonfile
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı yoğurt
Sivribiber
Tuz

Soğanı rendeleyip kıymayla karıştırın. Bir adet bifteğin üzerine bir miktar bu malzemeden koyun. Üzerine bir adet biftek daha yerleştirin. Biftek ve kıyma bitene kadar bu işlemi sürdürün. Eti folyo kağıdına sıkıca sarın. Derin dondurucuda bir gece bekletin. Ertesi gün ince ince dilimleyin. Yağsız tavada pişirin. Servis tabağına alın. Tuzunu ilave edin. Yağı kızdırın, salçayı içinde ezin. Sosu etlerin üzerinde gezdirin. Yanında yoğurt ve biberle servis yapın.
