



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY HİNDİ DÖNER

Malzemeler

4 parça dövülmüş hindi biftek

250 gr kıyma

1 adet soğan

1,5 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı karabiber

tereyağı

Önce kıymanın içine soğanı rendeleyin, tuzun yarısını, kimyonu, karabiberi koyup yoğurun. Sonra biftekleri tuzun diğer yarısı ile tuzlayın ve yan yana sıralayın (bir kare olacak şekilde) üzerine yoğurmuş olduğunuz kıymayı ince bir şekilde yayın ve rulo yapın yağlı veya alüminyum kağıda sarıp buzlukta dondurun. Yapacağınız zaman 5 dakika öncesinden çıkarıp keskin bir bıçakla ince olarak kesin 'döner eti' gibi küçük parçalar halinde tavaya tereyağını alın içerisine kesilmiş etleri atın harlı ateşte pişirin.