



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PİDELİ DÖNER

Yarım pide
400 gram dövülmüş bonfile
2 çorba kaşığı kıyma
1 kuru soğan
3 sivri biber
2 domates
1 çorba kaşığı salça
4 çorba kaşığı yoğurt

Döneri hazırlamak için öncelikle soğanı rendeleyip kıymayla karıştırın. Daha sonra bu kıymayı dövülmüş bonfile dilimlerinin arasına paylaşdırın. Altta ve üste et olması gerekiyor. Bu şekilde üzerini sarıp dondurucuda sarıp dondurun. Çıkartıp dilimleyin, az yağlı tavada iki yüzünü de pişirin. Bu arada pideleri şeritler halinde kesip tavada bir miktar ısıttığınız salçalı suyla ıslatın. Servis tabağına dizin üzerine isterseniz sarımsaklı yoğurt ekleyip her tarafına yayın. Pişen etleri üzerine sıralayın. Yanlarına közlenmiş domates ve sivri biberleri yerleştirip soğumadan servis yapın.