



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DÖNER

Yarım pide
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
500 gram hazır döner Ya da 3 adet biftek
100 gram kıyma
Yarım soğan rendesi

Öncelikle döneri hazır almayacaksanız, evde döner yapmak için etleri dövüp inceltin üzerlerine de sırayla rendelenmiş soğanla karıştırılmış kıymayı dizip kat kat yapın ve dondurun. Daha sonra da ince dilimleyip yağsız tavada pişirin. Bu arada pideleri ısıtıp salçalı suyla ıslatın ve servis tabağına dizin. Pişen dönerleri de üzerine ekleyip bol tereyağı gezdirip servis yapın.