



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY YAPRAK DÖNER

MALZEMELER;

3 dilim bonfile(tavuk bonfilede güzel oluyor)

300 gr köftelik kıyma

1 baş kuru soğanın suyu

1 yemek kaşığı margarin

tuz

karabiber

sarmak için streç film

YAPILIŞI;

Kıyma,karabiber,tuz,soğanın suyu karıştırılıp iyice yoğrulur ve iki eşit parçaya ayrılır.Bonfilenin bir tanesini streç filmin üzerine yerleştir.Kıymanın yarısını üzerine düzelterek yayınız.Sonra tekrar bir tane daha bonfile koyunuz.Tekrar kıymanın kalan yarısını yerleştiriniz ve en üstüde son kalan bonfileyi yerleştirin. Sıkıca streç filmle sarınız.Buzlukta bir gün bekletiniz.Pişireceğiniz zaman biraz bekletip öyle dilimleyiniz ve teflon tavaya biraz margarin koyun öyle pişirin.İster iskender kebab isterseniz pilav üstü servis yapınız.