



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK DÖNER

MALZEMELER

1 adet soğan
2 çorba kaşığı kıyma
5 adet bonfile
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı yoğurt

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı rendeleyin. 2 çorba kaşığı kıyma ile karıştırın, 1 adet bifteğin üzerine bir miktar kıymalı soğanlı malzemeden koyun. Üzerine 1 adet biftek daha yerleştirin. Biftek ve kıyma bitene kadar bu işlemi sürdürün. Daha sonra, eti folyo kağıdına sıkıca sarın. Derin dondurucuda bir gece bekletin. Ertesi gün, dondurucudan çıkarıp, ince ince dilimleyin. Yağsız tavada pişirin. Servis tabağına alın. Tuzunu ilave edin. Çorba kaşığı yağı tavada kızdırın Yarım çorba kaşığı salçayı içindi ezin. Etlerin üzerinde gezdirin. Yanında yoğurt ve iberle servis yapın.

Not : Bu eti derin dondurucuda muhafaza ettiğiniz sürece istediğiniz an çıkartıp kullanabilirsiniz Ekmek arası döner, pilav üstü de döner ve iskender yapabilirsiniz.