



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVADA DÖNER

Malzeme: 800 gr. orta yağlı kıyma,
200 gr. biftek (ince dövülmüş),
tuz,
karabiber,
1 fincan çiçekyağı.

Yapılışı:

Kıyma, tuz, karabiber iyice yoğrulur. Biftekler uzun dilimler halinde kesilir. Dar, uzun tepsiye 7,8 cm. eninde, 20 cm. boyunda olmak üzere bir kat dövülmüş biftek yayılır. Bunun üzerine kıymadan kalınca bir tabaka yapılır, tekrar birkaç dilim biftek konur. Böyle bir kat biftek, bir kat kıyma koyarak tepside dörtgen biçiminde bir küme meydana getirilir. Tamamlanan işlemden sonra buzdolabının buzlukuna konur, 4-5 saat bırakılır. (Bu şekilde hazırlanan kıyma buzlukta uzun süre kalabilir.)

Donmuş kıyma testere biçimindeki ekmek bıçağıyla bir santim eninde kesilir. Tavada az kızdırılmış yağ içinde tahta bir spatula ile çevrülerek iki tarafı kızartılır, önceden ısıtılmış tabaklara alınarak, yanları kızartılmış patates, taze biber ya da pilavla süslenecek servis yapılır.