



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK DÖNER

4 parça dövülmüş tavuk biftek
250 gr. tavuk kıyma
1 adet soğan
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
tereyağı

Önce kıymanın içine soğanı rendeleyin, yuzun yarısını, kimyonu, karabiberi koyup yoğurun. Sonra biftekleri tuzun diğer yarısı ile tuzlayın ve yanyana sıralayın, üzerine yoğurmuş olduğunuz kıymayı ince bir şekilde yayın ve rulo yapın, yağlı veya alüminyum kağıda sarıp buzlukta dondurun. Yapacağınız zaman 5 dakika öncesinden çıkarıp keskin bir bıçakla ince ince kesin. Tavaya tereyağını alın içine keilmiş etleri atın harlı ateşte pişirin.