



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ DÖNER

1 çay bardağı zeytinyağı
3 diş sarımsak
1 adet soğan suyu
2 adet lavaş ekmeği
3 adet sivri biber
1 su bardağı su
4 adet ince dövülmüş biftek
400 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. Bir kabin içine yerleştirin ve üzerine zeytinyağı, su, rendelenmiş sarımsağı karıştırıp sürün. Etler bu sosu bir gün boyunca çekmeli, sonra da dondurun. Bu döneri çıkartıp keskin bir bıçakla ince dilimleyin. Daha sonra da yağsız tavada pişirin. Lavaşları ısıtıp tabağa alın. Pişen dönerleri de üzerine ekleyip, bol tereyağı gezdirip servis yapın. Servis yaparken közlenmiş yanına sivri biberi dizip sıcak olarak sunun.