



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOMBİK DÖNER

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 yumurta sarısı

1 çay bardağı süt

1/3 yaş maya

Tuz

Su

İçi için:

200 gram parça et

2 adet domates

1 adet soğan

1 demet maydanoz

5 adet turşu biber

5 adet turşu salatalık

2 adet patates

Hamur malzemesini bir kaba koyup hamuru hazırlayalım. Kulak memesi kıvamına gelince buzdolabında dinlendirelim. Dinlendikten sonra çıkarıp top şeklinde iki top yapalım üzerine yumurta sarısı sürelim ve fırına verelim. Pişince fırından çıkarıp soğumaya bırakalım. İç malzemesini hazırlayalım sebzeleri yıkayıp ince ince keselim ekmek arası olacak şekilde halka halka. Eti yaprak yaprak kesip iyice dövdükten sonra tuz ve karabiber ekleyip tavada tereyağında pişirelim. Bir yandan da patateslerimizi kızartalım. Soğuyan ekmeklerimizi ortadan selim bir köşelerinden tutturulmuş şekilde sonra etimizi içine koyalım ardından sebzelerimizi ve patateslerimizi ekleyelim ve servis edelim.

