



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAPRAK DÖNER

Yarım pide ya da ekmek
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı salça
3 adet sivri biber
1 su bardağı su
4 adet ince dövülmüş biftek
250 gram kıyma
Yarım soğan rendesi

Öncelikle döneri hazır almayacaksanız, evde döner yapmak için etleri dövüp inceltin. Üzerlerine sırayla rendelenmiş soğanla karıştırılmış kıymayı, dizin. Kat kat yapın ve dondurun. Bu döneri çıkartıp keskin bir bıçakla ince yaprak gibi dilimleyin. Daha sonra da ince dilimleyip yağsız tavada pişirin. Pişen dönerleri ekmek ya da pide kullanmadan tabağa dizip üzerine ekleyin. Bol tereyağı gezdirip servis yapın. Servis yaparken kızarmış patatesle sıcak olarak ikram edin.