

Gyros

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 9/10

Yunan sokaklarında pita, baharatlı et ve yoğurtlu sosla elde yenilen doyurucu dürüm.

Malzemeler

- 600 gr Dana antrikot
- 4 adet Pita ekmeği
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Eti ince şeritler halinde kesin.
2. Yoğurt, kekik ve tuzla eti karıştırıp 20 dakika marine edin.
3. Tavayı ızgaraya getirip eti tek kat halinde yayın.
4. Eti 8 dakika pişirin, tavada kalabalık olması gerekiyorsa iki parti yapın.
5. Pitaları 2 dakika ısıtın.
6. Pitaları et, soğan ve isteğe göre yoğurtlu sosla doldurun.

PÜF NOKTASI

Eti ince şerit kesin; yüksek ateşte kısasürede kızartıp ince kesilmiş ette 20 dakika yeterlidir; kalıparça kullanırsanız süreyi 1 saate çıkarın.

SERVIS ÖNERİSİ

Pita içinde domates, soğan ve tzatzikiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt