

Halifax Donair

Toplam 200 dk

Hazırlama 130 dk · Pişirme 65 dk

6 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 10/10

Halifax donair, baharatlı dana dönerini yumuşak pita, domates, soğan ve tatlı sarımsaklı sosuyla servis eden Kanada klasiğidir.

Malzemeler

- 900 gr Dana kıyma
- 6 adet Pita ekmeği
- 3 adet Domates
- 2 adet Kuru soğan
- 2 tatlı kaşık Sarımsak tozu
- 1 tatlı kaşık Kırmızı biber
- 1 çay kaşık Kimyon
- 1 çay kaşık Kekik
- 1 su bardağı Yoğunlaştırılmış süt
- 3 yemek kaşığı Sirke
- 3 diş Sarımsak
- 1.5 tatlı kaşık Tuz
- 1 çay kaşık Karabiber

Yapılış

1. Dana kıyma sarımsak tozu, kırmızı biber, kimyon, kekik, tuz ve karabiberi 8 dakika yoğurun.
2. Eti sızma yağda 180°C fırında 60 dakika pişirin.
3. Eti 45 dakika dinlendirip ince dilimleyin.
4. Yoğunlaştırılmış süt, sirke ve ezilmiş sarımsaklı sosu yapın.
5. Domates ve kuru soğanı ince doğrayın.
6. Pita ekmeğini 1 ince dilimlere, domates, soğan ve sosla doldurun.

PÜF NOKTASI

Eti fırında sonra soğutup ince dilimlemek donair dokusunu sıkı ve düzgün yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pita içinde domates, soğan ve bol sarımsaklı sosla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt