

ET DÜRÜM ÜRÜN EĞİTİM KARTI

Lavaşları ısıtmak için Dürüm Pleyt ızgarası 180 dereceye getirilir. Pleytin ısıtılarak 180 dereceye ulaşması 15 dakikadır.



Pleyt üzerinde lavaş serilir ve kuruma olmaması için ürünler hızlı bir şekilde hazırlanır.



Isıtılan lavaşın üzerine belirlenen gramajda Et döner konulur ve eşit oranda lavaşa dağıtılır.



Et dönerin üzerine sırasıyla; 30 gr soğan ve soğan üzerine 25 gr domates (üç yarım dilim) üst üste gelmeyecek biçimde dizilir.



Tüm garnitür ve döner lavaşa eşit oranda eklendikten sonra baştan başlayarak fazla bastırmadan rulo şeklinde sarılarak ürün yapılışı bitirilir.



Ürün ilk önce şeffaf dürüm poşetine daha sonra da dürüm kraft kağıdına koyularak servis edilir.