



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE TAVUK DÖNER

Elif Korkmazel

5 parça ince dövülmüş tavuk göğsü
1 adet soğan
300 gram tavuk kıyması
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Tavuk kıymasını rendelenmiş soğanla karıştırıp yoğurun. İnce dövülmüş tavuk göğsünü yağlı kağıt üzerine koyup kıymalı harcı üzerine paylaştırın. Kat kat bir kıyma bir tavuk eti olarak yerleştirin. En altta ve en üstte tavuk eti olmak üzere hazırlayın ve 3 saat dondurucuda bekletin. Döner yapacağınız zaman dondurucudan çıkartıp çok keskin bir bıçakla ince dilimler halinde dilimleyin. Yağsız tavada iki yüzünü de pişirin. İsterseniz üzerine erimiş tereyağı gezdirip, pilav üstü ya da ekmek arası olarak ikramedin.