



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY TAVUK İSKENDER

1 paket hazır tavuk döner
4-5 dilim tost ekmeđi veya pide
Bir buçuk su bardağı sıcak su
2 çorba kaşığı salça
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
Süslemek için:
Arzu ettiđiniz miktarda sivri biber

Tavuk döneri tavada iki dakika ısıtın. Kúp kúp doğradığınız ekmekleri kızartın. Sıcak suyla salçayı karıştırıp, üzerine tuzu ve karabiberi ilave edin. Biraz derin olan servis tabağına önce ekmekleri dizin. Üzerine ısınmış döneri yayarak koyun. Salçalı karışımı gezdirin. En üste, közlenmiş sivri biberleri yerleştirin ve son olarak köpük köpük eritilmiş tereyağıyla süsleyin. Sođumadan servis yapın.