



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK DÖNER

1 kg. beyaz et
3 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı yoğurt
1 adet soğan
1 demet maydanoz
kekik
tuz
karabiber
kırmızı biber

Tavukların yarısı dövülerek inceltin. Diğer yarısını kıyma haline getirin. Yoğurt, salça ve zeytinyağını bir kaptaki karıştırın. Dövmüş parçaların üzerine bu karışımı sürün. Soğanı ve maydanozu kıyın. Tavuk kıymasını, soğanı, maydanozu, kırmızı biberi ve karabiberi, kekiği tuzu ekleyin. Salçalı sos sürülmüş tüm tavuk etlerini aynı şekilde yapıp, üst üste koyup aralarına bu karışımı yayın. Folyoyla sıkıca sarın. Derin dondurucuda en az 3 saat bekletin. Folyoları çıkartıp ince ince dilimler halinde kesin. Teflon tavada kızartarak servis yapın.