



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇAKMA TAVUK DÖNER DÜRÜM

1 kg kemikleri ayıklanmış tavuk  
1 diş sarımsak  
1 küçük baş soğan  
1 tatlı kaşığı salça  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
Lavaş ekmeği  
Domates, biber, soğan gibi garnitürlükler

Çukur bir kaba salça, zeytinyağı, rende soğan, rende sarımsak, yoğurt, tuz, şeker ve toz biber konur ve güzelce karıştırılır. Üzeri kapatılır, bir gece bekletilir. Ertesi gün streç film tezgaha serilir üzerine tavuklu karışım dökülür ve silindirik şekilde paketlenir. Buzluğa konur ve yarım olarak dondurulur. Sonra paket açılır, keskin bir bıçakla ince ince doğanır. Yanmaz tavaya az yağ konur, kızartılır. Lavaş ekmeğine konur, garnitür malzemesi bırakılır, rulo yaparak servise sunulur.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.06.2023