



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI TAVUK DÜRÜM

Kaşar 400 gr
Yufka 5 adet
Margarin 100 gr
Tavuk Eti 400 gr

Tavuklatı julyen doğruyarak bir tavada margarinle kavuralım üzerine baharat ekleyelim. Yufkaları gözleme gibi içi boş şekilde tavada pişirelim pişen yufkaların üzerine önce kavurduğumuz tavukları sonrada rendelenmiş kaşarları ilave edip dürüm gibi sarıp tost makinesinde 1-2 dakika tatalım ki kaşarlar erisin . Sonra onları dilim dilim keserek servis yapalım



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.02.2023