



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI TAVUK DÖNER

500 gram tavuk göğüs eti, donmuş olmalı
4-5 dilim tost ekmeđi veya pide
1,5 su bardağı sıcak su
2 çorba kaşığı salça
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
Süslemek için:
Arzu ettiđiniz miktarda sivri biber

Tavuk etinin özellikle dondurucuda donmuş olması önemli. Çünkü keskin bir bıçakla ince ince kesip tavuk etlerini ısıtılmış bir tavada 7 dakika iki yüzünü de pişirin. Ekmekleri kızartıp küp küp doğrayın. Sıcak suyla salçayı karıştırıp, üzerine tuzu ve karabiberi ilave edin. Biberleri közleyin. Biraz derin olan servis tabağına önce ekmekleri dizin. Üzerine ısınmış döneri yayararak koyun. Salçalı karışımı sıcak olarak dökün. En üste, közlenmiş sivri biberi koyun ve son olarak köpük köpük eritilmiş tereyağını gezdirin. Sıcakken servis yapın.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 22.05.2020