



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU TAVUK DÜRÜM

300 gr. tavuk göğsü
1 adet soğan
2 adet sivri biber
2 adet kırmızı biber
4 orba kaşığı zeytinyağı
2 adet lavaş
2 adet taze soğanın yeşil kısımları
6 adet zeytin
Tuz
Karabiber
Nane
Kekik

Doğranmış tavuk eti ile soğan, sivri biber ve kırmızı biberi karıştırın. Üzerine zeytinyağı, tuz, nane ve kekik ekleyin. Ardından yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Lavaşları üç parça halinde kesin. İçlerine tavuklu hatan koyup dürüm şeklinde sarın. Sonra soğan sapıyla bağlayıp kürdanla tutturun. Kürdanların ucuna birer zeytin koyarak servis yapın.