



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANTUNİ USULÜ TAVUK DÖNER

4 adet Tat Közlenmiş Biber
4 yemek kaşığı Tat Doğranmış Domates
2 paket Tavuk Döner
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kekik
1 diş sarımsak
1 adet büyük boy soğan
Tuz
Karabiber

Dönerleri ve biberleri çok küçük parçalar oluşturacak şekilde kıyınız. Bir tavada sıvı yağı ısıtıp Tat Közlenmiş Biberi ilave ediniz ve kavurunuz. Doğranmış tavuk döner, pul biber ve tuzu ekleyip kavurmaya devam ediniz. Soğanı ince ince kıyınız ve tuz ile ovup iyice yıkayınız. Geniş bir kapta Tat Doğranmış Domates ve soğanı olarak harmanlayınız. Soğanlı karışımı bir servis tabağına alınız. Kavurduğunuz dönerlerin üzerine kekik serpip ateşten alınız. Soğanlı servis tabağının üzerine koyarak servis yapınız.