



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK DÖNER

1 bütün tavuk
Sosu için:
2 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı salça
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı pul biber
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Bir bütün tavuk kemiklerinden ayrılarak fletö çıkartılır.

Sosu için bir karıştırma kabına soğan rendelenir, üzerine diğer bütün sos malzemeleri eklenerek iyice karıştırılır. Tavuk parçaları sos kabına alınarak her tarafı sosa bulanır.

Sos kabı, içindeki tavuk fletöleri ile birlikte buzdolabına kaldırılarak 1 saat bekletilir.

Süre sonunda streç film düz bir zemine açılır, tavuk parçaları üst üste konur, streç film rulo yapılarak buzdolabının buzuğuna kaldırılır.

Yarı donmuş tavuk rulolarının filmi üzerinden ayrılarak ince ince dilimlenir.

Yanmaz tavayı ısıtarak çok az tereyağı sürerek tavuk dilimleri kızartılır.

Pişen tavuk dönerler tabakta ya da ekmek arasında istenilen garnitürlerle servis edilir.

