



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK DÖNER

- 1 paket tavuk budu
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 5 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı pul biber

Tavuğu büyük parçalar halinde kesin. Soğanı soyun ve rendeleyin. Suyunu sıkın ve bir kenara alın. İçine zeytinyağı, soğan suyu, domates salçası, biber salçası, süt, karabiber, pul biber, tuz koyduğunuz tenceredeki karışımı iyice harmanlayın. Tavukları da sos ile iyice karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. 1 gün boyunca dolapta bekletin, daha sonra buzluğa atıp biraz sertleşmesini sağlayın. Sertleşen tavukları yaprak yaprak doğrayın. Tavaya çok az yağ koyarak tavukları dizin ve iyice pişirin. Tavuklar iyice kızardıktan sonra pilav ile servis edebilirsiniz.