



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE TAVUK DÖNERİ

Malzemeler

- 3 parça piliç biftek
- 100 gr. piliç kıyma
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 adet sivri biber
- 2 adet sivri biber turşusu
- Sosu;
- 1 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Hazırlanışı

Etlerde dahil olmak üzere (kemiklerinden ayırıp) sosu hariç bir mikser yardımıyla hamur haline getirelim. Bu karışımı streç filme somun ekmeği şeklinde sarıp buzlukta bekletelim (ta ki bıçakla salam dilimleri gibi kesilecek kıvama gelinceye kadar). Sonra dilim dilim kesip kızgın tavaya bir miktar yağ koyup kavuralım. Diğer tarafta yoğurt hariç ve sarımsakları rende yaparak sos malzemelerini tereyağında kavuralım. Yaptığımız sosu kavurduğumuz tavuk dönerlerinin üzerine döküp kenarlarını da yoğurtla süsleyelim.