



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK DÖNER

İçindekiler

1 kg kemiksiz tavuk göğüs eti

3 yemek kaşığı yoğurt

3 yemek kaşığı salça

1 demet maydanoz

1 adet kuru soğan

kekik

tuz

karabiber

kırmızı biber.

Tavukların yarısını dövdürün , inceltin. Diğer yarısını Rondo da kıyın. Diğer tarafta da bir kapta salça, zeytinyağı yoğurdu karıştırıp dövülmüş tavuklara sürün. Soğan ve maydanozu Rondo'da kıyın. Sonra tavuk etlerine tuz karabiber, kırmızı biber ve kekik ekleyip kıyın ve karıştırın. Dövülmüş salçalı sosa batırılmış tavuk etlerinin üzerine bu harcı yayın ve tavuk etlerinin üst üste dizip bir şeffaf folyo yardımı ile rulo haline getirin. Alüminyum folyoya sarıp 3 saat derin dondurucuda beklettikten sonra folyoyu çıkarıp elektrikli kesici veya bıçakla dilimleyin. En yüksek dereceye ısıtılmış Excelio dumansız ızgarada her iki tarafını da pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.10.2023