



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU DÖNER

7 parça ince dövülmüş tavuk göğüs eti
1 adet soğan
Sosu için:
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
1 çay kaşığı şeker
2 adet sivribiber
Tuz
Karabiber

Önce soğanı rendeleyip suyunu sıkın. Tavuk etlerinden 2 parçasını tavuk kıyması haline getirin ve soğan suyu ile karıştırın. Tavuk etlerinden bir parçasının üzerine tavuk kıymalı karışımdan bir miktar koyup yayın. Üzerine tekrar ince dövülmüş tavuk eti, tekrar kıyma koyun. Kat kat olacak şekilde hazırlayın. En üstte ve en altta tavuk eti aralarda tavuk kıyması olması gerekiyor. Folyo kâğıdına sarıp 2 saat dondurucuda bekletin ve pişireceğiniz zaman çıkartıp çok keskin bir bıçakla ince dilimler halinde kesin. Yağsız tavada iki yüzünü de pişirin. Tuz ve baharat katın. Ayrı bir yerde salça, su, şeker ve tereyağını 4 dakika pişirip sos yapın. Ekmekleri de ısıtıp tabağa yerleştirin ve üzerine döneri yerleştirin. Üstüne de sosu döküp közlenmiş biberle beraber sıcak servis yapın.
