



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK DÖNER

4 parça tavuk göğsü eti
2 çorba kaşığı kıyma
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı maydanoz
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı yoğurt
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Kırmızıbiber, kekik, kimyon, karabiber, tuz

Yoğurt, zeytinyağı, salça, tuz ve karabiberi karıştırın. Tavuk etlerini bu karışıma bulayıp, bekletin. Ayrı bir kapta kıymayı soğan, karabiber ve tuzla karıştırın. Sonra bir folyo kağıdının üzerinde bir tavuk eti, bir kıyma harcı olmak üzere kat kat döşeyin. Folyo ile her tarafını kapatıp, dondurucuda iki-üç saat bekletin. Donduktan sonra dilim dilim kesip, yağsız tavada kızartın.