



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUK DÜRÜM

400 gr tavuk but, kuşbaşı kesilmiş

1/3 bardak tavuk sosu

2 adet hazır yufka

1/4 bardak yoğurt

1 yemek kaşığı limon suyu

Yeşillik

Cacık malzemesi için:

1 bardak yoğurt

1 adet salatalık, rendelenmiş

Bir tutam taze nane yaprağı, ince kıyılmış

Limon suyu, tavuk sosu ve yoğurdu geniş bir kasede iyice karıştırın. Izgarayı yağlayıp ısıtın ve tavukları 5 dakika kızartın. Bu arada, yuvarlak kesilmiş yufkalarınızı ısıtın. Tavukları eşit miktarlarda yufkaların içine paylaşarak, üzerlerine cacık ve yeşillikler koyarak ikiye katlayın. Bir kere daha katladıktan sonra servis yapın. Cacık yapmak için tüm malzemeleri karıştırmanız yeterli.