



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK DÜRÜM

- 1 tane büyük boy soğan
- 2 adet tavuk bonfile
- 3 diş sarımsak
- 1 adet kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 4 adet lavaş
- 5 yemek kaşığı sıvı yağ

Soğanı yemeklik şekilde doğrayın.

Sarımsakları ve tavukları küçük parçalar halinde kesin.

Kırmızı biberi uzun ve ince şekilde doğrayın

Yağımızı kızdırın ve soğanları tavada kavurun.

Soğanlar hafif yumuşayınca sarımsakları ve biberleri ekleyin.

Biberler yumuşayınca yağın geri kalan kısmını ekleyin 1 dakika kadar ısınmasını bekleyip tavukları da üzerine ekleyin.

Tavuklarımız küçük doğranmış olduğundan dolayı hızlıca pişecektir.

Yüksek ateşte döndürerek 6 dakika boyunca pişirin.

Baharatları ekletin ve tavukları 2 dakika daha sote ettikten sonra ocaktan alın.

Lavaş ekmeklerini yağsız bir tava da kısık ateşte hafif bir şekilde ısıtın ve hazırladığınız tavuk harcını içine koyup ekmeklerinizi dürümleyin.

