



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUK DÜRÜM

<https://cook.com.tr>

Domates 2 Adet  
Yoğurt 4 Yemek Kaşığı  
Cheddar Peyniri 4 Dilim  
Kıvırcık Marul 3 Yaprak  
Tavuk Göğüs 2 Dilim  
Hardal 1 Yemek Kaşığı  
Taze Soğan 1 Dal  
Dürüm Ekmeği 4 Yaprak

Tavukları ince doğradıktan sonra bir tavada kısık ateşte kavurup pişirin. Bir kabin içine yoğurt, hardal, ince doğranmış taze soğan, küp şeklinde kesilmiş domatesleri ve peyniri koyup, karıştırın. Her bir dürüm ekmeğinin üstüne önce şeritler halinde kestiğiniz kıvırcık veya marul yapraklarını sonra hazırladığınız yoğurtlu karışımı koyun. Tavada pişirdiğiniz tavukları da yerleştirdikten sonra rulo şeklinde sarın. Tavuk dürümlerinizi servise hazır.

