



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU İSKENDER

Eyüp Sevinç

2 adet tavukgöğsü
1 adet soğan
3 adet taze soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet pide
½ demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Kimyon

Soğanı soyup dörde bölün. Tavuk göğüsleriyle soğanı üzerine yeteri kadar su ilave ederek haşlayın. Et yumuşadığında tencereden alın. Küçük küçük doğrayın. Bu arada taze soğanı ince şekilde kıyın. ½ demet maydanozu ince kesin. Tuz, karabiber ve kimyonla birlikte tavuk etinin içine karıştırıp, yoğurun. Şeffaf folyoya sarıp, rulo yapın ve buzluğa koyun. Pideleri küçük kareler halinde kesin. Servis tabaklarına eşit ölçüde yayın. Buzluğa koyduğunuz yarı donmuş tavuğu keskin bir bıçakla ince ince döner gibi kesin. Teflon tavada altını ve üstünü kızartın. Pidelerin üzerine yerleştirin. Ayrı bir yerde yağı kızdırın. İçine domates salçasını ilave edin. Bir iki kere karıştırın. Dönerin üzerine yağı gezdirin. Servis yapın.

