



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KOKOREÇ DÜRÜM

[Sahrap Soysal](#)

4 adet hazır lavaş ekmeği (dürüm ekmeği)
2 adet tavuk şinitzel
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
2-3 adet yeşil sivri biber
1 adet orta boy kırmızı dolmalık biber
4 çay kaşığı domates salçası
4 çay kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı tuz
karabiber
2 çay kaşığı kuru kekik
nane
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
4-5 yemek kaşığı rendelenmiş taze kaşar peyniri
2 adet orta boy domates
7-8 yaprak kıvrıcık marul

Tavuk etlerini kesme tahtası üzerinde nerdeyse kuru fasulye tanesi büyüklüğünde parçalar halinde doğrayın. (Tavuk kokoreç için hazır şinitzeller çok uygundur.)

Yeşil sivri biberlerin saplarını kesip boylamasına ikiye böldükten sonra incecik dilimleyin. Kırmızı veya sarı dolmalık biberin sapını kesip tohumlarını ayıkladıktan sonra kalem kalınlığında dilimleyin. Tavla zarı formunda doğrayın.

Zeytinyağını orta boy bir tavaya ya da teflon tencereye aktarıp orta ısı ateşte kızdırın.

İncecik doğradığınız soğan ve sarımsakları kızgın yağda sürekli karıştırarak 1 dakika kadar kavurun.

Üzerine tavuk parçalarını ekleyip tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 4-5 dakika pişirin. Yeşil ve kırmızı taze biberleri ilave edip domates ve biber salçasını da ekleyin Tuz, karabiber, kekik ve naneyi de serpip sürekli karıştırarak orta ısı ateşte 7-8 dakika daha pişirin ve ocaktan alın.

Soyduğunuz domatesleri nohut büyüklüğünde doğrayıp pişen kokoreğin üzerine aktarın. İnce dilimlediğiniz marul yapraklarını da ekleyip kırmızı pul biberi serpiştirdikten sonra iyice karıştırın.

Lavaş ekmeğinin ucuna 4-5 yemek kaşığı kadar tavuk kokoreçten koyup rulo yaparak dürüm hazırlayın. Yanında yeşil salata ya da patates kızartmasıyla servise sunun.