



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT SOSLU TAVUK DÜRÜM

4 adet lavaş
300 gram haşlanmış tavuk eti
1 adet soğan
1 demet taze soğan
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 subardağı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kırmızı biber

Haşlanmış tavuk etlerini didikleyin. İnce kıyılmış taze soğan ve kuru soğanı az yağla tavada soteleyin. Ocaktan alınmaydanoz, tuz, karabiber serpin ve tavukları içine koyup karıştırın. Bu karışımı lavaşların içine paylaşırıp 2 parmak şeklinde katlayın, tepsiye dizin. Fırında 190 derecede 15 dakika pişirin. Sarımsaklı yoğurt hazırlayın ve fırından çıkan yufkaların üzerine dökün. Tereyağında hafif yaktığınız kırmızıbiberi gezdirin, sıcak sıcak sofraya getirin.