

Berlin Köri Soslu Tavuk Döner

Toplam 36 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Berlin usulü köri soslu tavuk döner, baharatlı tavuk şeritlerini lavaş, lahana, yoğurt ve domatesli köri sosla hazırlanır sokak dürümüne taşır.

Malzemeler

- 650 gr Tavuk göğsü
- 4 adet Lavaş
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 su bardağı Mor lahana
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 tatlı kaşığı Köri
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ

Yapılış

1. Tavuğu ince şerit doğrayıp yağ ve baharatla ovun.
2. Domates püresi ve köriyi 6 dakika sos kıvamına getirin.
3. Tavuk şeritlerini kızgı tavada 8-10 dakika pişirin.
4. Lavaşları 15 saniye yoğurt sürün.
5. Tavuk, lahana ve köri sosla dürüm yapılış servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu ince şerit kesmek tavada döner gibi hızlı zırtlatın.

SERVİS ÖNERİSİ

Mor lahana, turşu ve yoğurtlu sosla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt