

Limonlu Susamlı Tavuk Şiş Dürüm

Toplam 88 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~338 kcal

Açılış 8/10

Mersin usulü limonlu susamlı tavuk şiş dürüm, tavuk parçalarını susam ve limonla buluşturup lavaş içinde sığdırarak bir öğüne çevirir.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 4 adet Lavaş
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Susam
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Tavuğu limon suyu, zeytinyağı ve tuzla karıştırıp 10 dakika dinlendirin.
- Susam tavaya eklemeyen önce tavuğun fazla marinadını silin.
- Tavuk parçalarını susamla kaplayıp tavada 8 dakika pişirin.
- Lavaşları 1 dakika tavada ısıtın.
- Lavaşa yoğurt sürün, tavuğu ve yeşilliği paylaşın.
- Dürümü sıcakken 2 dakika dinlendirip çapraz kesin.
- Kesik yüzü yukarı gelecek şekilde yoğurtlu sos lavaştan dışarı çıkmaz.

PÜF NOKTASI

Susam marine sonunda eklemek tavada yanmadan tavuğa yapışmasını önler. Susam marine sonunda ekleyin; 1 saatlik bekleme limon tadını artırırken susamın yanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt sürerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam