

Tavuk Döner

Toplam 285 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~380 kcal

Açılış 18/10

Yoğurtlu marineli tavuk butları rulo halinde donduktan sonra ince dilimlenip tavada kızartılarak usulü tavuk döner; lavaş arasına klasik bir akşam yemeği.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 4 adet Lavaş
- 0.5 tatlı kaşığı Pul biber veya isot
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 0.5 tatlı kaşığı Kuru kekik
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Yoğurt, zeytinyağı, salça, ezilmiş sarımsak, kimyon, pul biber, sumak, kekik, karabiber ve tuzu birleştirip marinade hazırlayın.
2. Tavuk butlarını ince şerit doğrayıp marinade'a yedirin; kapağı kapalı buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.
3. Marinade emmiş tavukları kalıba yapıştırmak için streçle sarımsaklı dondurucuda 2 saat dinlendirin (dilimleme için sertleşsin).
4. Streci açıp puluyu çok ince dilimleyin; sıcak büyük tavada kızartarak kenarları kızarana kadar 12-15 dakika kavurun.
5. Lavaşa sumak serpilmiş soğan salatası, közlenmiş biber ve dilimlenmiş tavukla sararak servis edin.

PÜF NOKTASI

Marine edilmiş tavuğu rulo yapılı dondurucuda 2 saat bekletin; ince dilimlemek kolaylaşsın. Marine sonrası rulo yapılı 2 saat dondurun; bu süre dilimleme içindir, marine yerine geçmez.

SERVİS ÖNERİSİ

Lavaşa sumak serpilmiş soğan salatası, közlenmiş biber, taze maydanoz ve ayranla servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten