

Tavuk Shawarma

Toplam 90 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 18/10

Levant sokaklarının imzası tavuk shawarma; baharat dolu yoğurtlu marineyle yumuşatılan tavuk dilimleri tavada kızartılarak paşa sumak ve sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk kalça
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 4 adet Lavaş
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 3 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 tatlı kaşığı Tarçın
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber (paprika)
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Sumak (servis için)

Yapılış

- Yoğurt, zeytinyağı ezilmiş sarımsak, kimyon, tarçın, paprika, karabiber ve tuzu birleştirip marinade hazırlayın.
- Tavuk butlarını ince şerit doğrayın, marinade'a yedirin; kapağı kapalı buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.
- Geniş tavayı yüksek ateşte ısıtın, tavukları yapışmayan tek katmanda 12-15 dakika ara ara çevirerek kızartın.
- Lavaşları kuru tavada 20 saniye ısıtın, ortalarına tavuk, doğranmış domates, turşu, taze maydanoz ve sarımsaklı yoğurt veya tahin sosu paylaşın.
- Üzerine sumak serpip servis için hazır.

PÜF NOKTASI

Tavuğu ince şerit kesin; tavada yüksek ateşte kenarları kızartın. Baharatlı yoğurda iyice yedirin; 30 dakika bekleme ince tavuk dilimlerinde yeterli olur, daha derin aroma için 2-4 saat dinlendirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu, domates, taze maydanoz ve sarımsaklı yoğurt veya tahin sosuyla, üzerine sumak serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam