

# Berlin Köri Soslu Tavuk Döner

Toplam 36 dk Hazırlama 22 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Orta ~520 kcal

Berlin usulü köri soslu tavuk döner, baharatlı tavuk şeritlerini lavaş, lahana, yoğurt ve domatesli köri sosla birlikte 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 sıvı yağla sürün.
5. Tavuk, lahana ve köri sosla dürüm yapılışını servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu ince şerit kesmek tavada döner gibi hızlı zırtlatmalar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mor lahana, turşu ve yoğurtlu sosla servis edilir.

## Alerjenler

Gluten

Süt