

# Limonlu Susamlı Tavuk Şiş Dürüm

Toplam 28 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~338 kcal

Mersin usulü limonlu susamlı tavuk şiş dürüm, tavuk parçalarını susam ve limonla buluşturup lavaş içinde sarmal 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

## Yapılış

- Tavuğu limon suyu ile karıştırıp 10 dakika dinlendirin.
- Susamı ekleyip tavuk parçalarını tavada 8 dakika pişirin.
- Lavaşa yoğurt sürüp tavuğu paylaşarak dürüm yapın.

### PÜF NOKTASI

Susamı marine sonunda eklemek tavada yanmadan tavuğa yapışmasını kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt sürerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam