

# Tavuk Döner

Toplam 45 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Orta ~380 kcal Açılış 18/10

Baharatlı yoğurt marineli tavuk dilimlerinin tavada kızartılmasıyla yapılan rev üsulü döner.

## 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

## Yapılışı

1. Yoğurt, zeytinyağı domates salçası sarımsak kimyon ve tuzu karıştırın.
2. Tavuk butları marinasyonla kaplayıp 20 dakika bekletin.
3. Parçaları 1 kisten üstte sarımsaklı dondurucuda 2 saat sertleştirin.
4. Doneri ince dilimler halinde kesip tavaya yayın.
5. Yüksek ateşte kenarları kızarana kadar 12-15 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Marine edilmiş tavuğu rulo yapıp dondurucuda 2 saat bekletin; ince dilimlemek kolaylaşır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, soğan salatası ve ayranla servis edin.

## Alerjenler

Süt