

# Tavuk Shawarma

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 18/10

Levant sokaklarından baharatlı tavuk, yoğurtlu marine ve lavaşla sarımsaklı doyurucu bir dürüm.

## Malzemeler

- 700 gr Tavuk kalça
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 4 adet Lavaş
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 3 diş Sarımsak

## Yapılış

1. Tavuğu yoğurt, sarımsak ve baharatla 30 dakika marine edin.
2. Tavuğu tavada 15-18 dakika pişirin.
3. Lavaşa tavuk ve garnitürleri koyup sarımsaklı.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu ince şerit kesin; tavada yüksek ateşte kenarları kızartın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Turşu, domates ve sarımsaklı yoğurtla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt