

Tavuk Doner

Malzemeler

1 paket (300 gr.) hazır tavuk doneri
3 dilim bayat ekmek
2 bardak sıcak su
2 corba kasığı salça
3 corba kasığı tereyağ
Tuz, karabiber
Patates kızartması

Yapılışı

Ekmekler kup kup keselim büyükçe teflon bir tavaya 1 corba kasığı tereyağ ile çok az sıviyağ ilave edelim ekmekler içine bırakalım ara sıra karıştırarak ekmekler kırılastıralım kâğıt peçete serili bir tabakta bekletelim. Bir tencere 2 corba kasığı tereyağ eritemiz ve üzerine domates salçası ilave edelim iyice kavuralım sıcak suyu yavaşca ilave edelim pisirelim eğer kıvami koyulasırsa biraz daha su ilavesi yapılabilirsiniz. En son hazır doner parçaları güzelce kızartalım ve büyükçe bir servis tabağı alalım önce ekmekler serelim, üzerine yumuşatması için domates sos gezdirelim. Doner parçaları serelim kalan domates sosu üzerine gezdirildikten sonra patates kızartmaları ile birlikte sıcak servis edelim. Afiyet seker olsun:)