

Tavuk Doner

Malzemeler

- 1 paket tavuk gogsu veya tavuk budu
- 5 yemek k. zeytinyagi
- 5 yemek kasigi sut
- 1 tatli k. domates salcasi
- 1 tatli k. tatli biber salcasi
- 1 adet orta boy sogan
- 1 cay k. karabiber
- 1 cay k. pul biber
- 1 tatli k. tuz

Yapilisi

Evde tavuk doner kebab yapılabilir ve hatta tavuk eti iyi terbiye edilirse gerceğini aratmaz. Yapmanız gereken, üzerinde derisi bulunan tavuk göğsünü veya budunu tedarik etmek. Maalesef, marketlerde paket olarak satılan tavuk etleri üzerinde derisi bulunmuyor. Tavuk donerinizi üzeri derili tavuk etleriyle yaparsanız, donerinizi daha lezzetli olur. Birde dondurdurduğunuz etleri doğrarken kalın doğramanız gerekir. Etleri kagit inceliğinde yaprak yaprak doğrarsanız, eti pisirirken cabuk kurutursunuz. Kurumus doneri seviyorsanız takir takir, oyle doğrayın sorun yok.

Tavuk etini büyük parçalara bölün. Soganı soyun ve rendenin pure yapma gözünde rendeleyin. Pureyi süzün, çıkan sogan suyu kullanılacak ve posası atılacak.

Tencere içerisine zeytinyagi, sogan suyu, domates salcasi, biber salcasi, sut, karabiber, pul biber, tuz koyun, karistirin. Tavuk eti parçaları sos ile bir güzel karistirin ve tencerenin kapagini kapatın. Tencere 24 saat süre ile buzdolabında dinlendirilecek. Süre bitiminde terbiye edilmiş tavuk eti parçalarını, ayrı ayrı strece sarın ve derin dondurucuda dondurun.

Derin dondurucudan çıkarılan tavuk etini, cozdurmek için buzdolabına alın ve doğranacak sertliğe gelinceye kadar dolapta bekletin. Ardından tavuk eti üzerindeki streç filmi çıkarın ve 5-6 mm. kalınlıkta "tavuk doner şeklinde" yaprak yaprak doğrayın.

Teflon tava içerisine 2 yemek kasigi zeytinyagi koyun ve ısıtın. Üzerine yaprak yaprak doğranmış tavuk etlerini dizin ve her iki yüzeyini alt üst ederek pisirin. Etler kızartıldıktan sonra, tavuk donerinizi pilav ustusu veya tavuk doner kebab olarak hazırlayıp servis edebilirsiniz.