



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuklu Mısırlı Lavaş Dürüm



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 tam buğday lavaş
- 350 g tavuk göğsü
- 1 su bardağı haşlanmış mısır
- 1 küçük kırmızı kapya biber
- 4 yaprak marul
- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tatlı toz biber
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Tavuk ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Tavuğu ince şeritler halinde doğrayıp yüzeyindeki nemi kağıt havluyla alın. Marul ile biberi yıkayıp kurutun, mısırı süzün. Yoğurtlu sosu hazırlayana kadar buzdolabında tutun ve pişmiş tavuğu çiğ tavukla temas ettirmeyin.

Servis Önerisi:

Dürümü ılık veya tamamen soğumuş halde, yanında salatalık çubukları ve ayranla servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu pişirin:

- Tavayı orta yüksek ateşte ısıtıp zeytinyağını ve tavuk şeritlerini ekleyin.
- Tavukları üst üste yığmadan renk alana ve içleri tamamen pişene kadar çevirerek sekiz on dakika pişirin.

2. İç harcı tamamlayın:

- Kıpıya biberi tavaya ekleyip iki dakika diri kalacak biçimde çevirin.
- Mısıır, toz biber, kekik, tuz ve karabiberi katıp karışımı ocaktan alın ve tamamen soğutun.

3. Sosu ve lavaşı hazırlayın:

- Süzme yoğurdu bir tutam tuzla karıştırıp lavaşlara ince bir tabaka halinde sürün.
- Marulu orta hatta yerleştirerek sıcak tavuk harcının lavaşı doğrudan ıslatmasını önleyin.

4. Dürümleri sarın:

- Soğuyan tavuklu harcı marulun üzerine paylaştırıp lavaşların yanlarını içe katlayın.
- Sıkıca rulo yapın, yağlı kağıda sarın ve kesmeden önce birkaç dakika biçiminin oturmasını bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuğun en kalın parçasında pembe bölüm kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Termometre kullanılıyorsa merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır. Harç dürüme sıcak konmamalıdır, aksi halde yoğurt sulanır ve lavaş yumuşar. Dürüm kesildiğinde dolgu dağılmadan katmanlar belirgin görünmelidir.

Saklama:

Pişmiş tavuklu harcı kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Hazırlanmış dürümü aynı gün tüketin ve ev dışında taşırken buz aküsü kullanın. İki saatten uzun süre oda sıcaklığında kalan tavuklu ürünü yeniden saklamayın.

>> **İpucu:** Tavuk harcını akşamdan hazırlayıp soğutabilir, dürümü ekmeğin yumuşamaması için sabah sarabilirsiniz.