

Pita ekmeğinde cacık soslu tavuk döner

toplam süre **165 dak.** 15 dak. hazırlık süresi **30 dak.** pişme süresi **120 dak.** marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3072 kJ / 735 kcal

Yağ: **26 gr** Protein: **47 gr**
Karbonhidrat: **62 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Tavuk döner için:

2 yemek kaşığı sade yoğurt
4 yemek kaşığı Kikkoman Ponzu Limonlu
3 diş sarmısak
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı toz kırmızı tatlı biber
0,5 tatlı kaşığı kuru fesleğen
0,5 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı siyah kimyon
400 gr tavuk göğsü (derisi ve kemikleri alınmış)

Cacık sosu için:

1 büyük salatalık
3 yemek kaşığı mayonez
3 yemek kaşığı sade yoğurt
2 yemek kaşığı Kikkoman Ponzu Limonlu
1 tutam tuz
1 diş sarmısak

Servis için:

0,5 demet nane
2 pita ekmeği
1 yemek kaşığı nar tanesi

HAZIRLANIŞ

Adım 1

2 yemek kaşığı sade yoğurt - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **3** diş sarmısak - **1 tatlı kaşığı** kekik - **1 tatlı kaşığı** toz kırmızı tatlı biber - **0,5 tatlı kaşığı** kuru fesleğen - **0,5 tatlı kaşığı** kimyon - **1 tatlı kaşığı** siyah kimyon - **400 gr** tavuk göğsü (derisi ve kemikleri alınmış)
Marinasyon için, yoğurt ve Kikkoman Ponzu Lemon'u bir kaptaki karıştırın. Ezilmiş sarmısağı ve baharatları ekleyerek güzelce karıştırın. Tavuğu, elde edeceğiniz sosta az 2 saat bekleterek marine edin.

Adım 2

1 büyük salatalık - **3 yemek kaşığı** mayonez - **3 yemek kaşığı** sade yoğurt - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **1 tutam** tuz - **1** diş sarmısak
Cacığı hazırlamak için salatalığı bir kabın içine rendeleyin. Ardından mayonezi, yoğurdu, Kikkoman Ponzu Lemon'u ve karabiberi ekleyin. Son olarak ezilmiş sarmısağı da kabın içine katın ve hepsini güzelce karıştırın.

Adım 3

0,5 demet nane - **2** pita ekmeği - **1 yemek kaşığı** nar tanesi
Önceden ısıtılmış ızgarada ya da mangalda tavuğu 15 dakika pişirin. Ardından pita ekmeğinin içinde cacık sosu, doğranmış nane ve nar çekirdekleriyle servis edin.