

TAVUK DÜRÜM ÜRÜN EĞİTİM KARTI

Lavaşları ısıtmak için Dürüm Pleyt ızgarası 180 dereceye getirilir. Pleytin ısıtılarak 180 dereceye ulaşması 15 dakikadır.



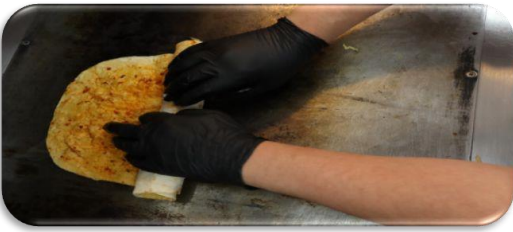
Isınan pleyte salça sosu ile yağlanmış lavaşlar önce yağlı yüzü 7-8 saniye kızartılır daha sonra ters yüzü çevrilir



Isınan lavaşa sırasıyla; 15 gr turşu-20 gr patates (5 adet) eklenir. Patatesin üzerine belirlenen gramajda tavuk döner konulur ve eşit oranda lavaşa dağıtılır.



Tavuk döner üzerine 1 küçük kepçe yaklaşık 55-60 gr hatay sosu eşit oranda yayılarak dökülür. Hatay sosun üzerine üç çizgi halinde tüm lavaşa eşit oranda toplam 18 gr sarımsaklı mayonez sıkılır.



Tüm garnitür ve soslar lavaşa eşit oranda dağıtıldıktan sonra baştan başlayarak fazla bastırmadan rulo şeklinde sarılarak ürün yapılışı sonlanır.



Ürün ilk önce şeffaf dürüm poşetine daha sonra da dürüm kraft kağıdına koyularak servis edilir.