

Adana Turunçlu Tavuk Şiş

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~345 kcal

Adana usulü turunçlu tavuk şiş, tavuk parçalarını turunç suyu, biber salçası ve kekikle narenciye kokulu bir ızgaraya pişirir.

Malzemeler

- 650 gr Tavuk but kuşbaşı
- 3 yemek kaşığı Turunç suyu
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Tavuk parçalarını turunç suyu, salça, kekik ve zeytinyağıyla karıştırın.
2. Tavuğu buzdolabında 25 dakika marine edin.
3. Parçaları şişlere aralıklı olarak koyun.
4. Izgarada her yüzünü 6-7 dakika pişirin.
5. Şişleri 5 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Turunç suyunu fazla bekletmemek tavuğun dokusunu sıkı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, köz biber ve soğan salatasıyla servis edin.