

Atina Tavuk Souvlaki

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~420 kcal

Açılış 8/10

Tavuk souvlaki, limon, zeytinyağı, kekik ve sarımsakla marine edilen tavuk şişleri pide, tzatziki ve salatayla sunar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk göğsü
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 3 diş Sarımsak
- 4 adet Pita ekmeği
- 1 su bardağı Yoğurtlu tzatziki
- 2 adet Domates

Yapılış

1. Tavuğu 3 cm küpler halinde kesin.
2. Limon suyu, zeytinyağı, kekik ve sarımsakla marine edin.
3. Tavuğu 15 dakika dinlendirin.
4. Parçaları şişlere dizin.
5. Şişleri kızgıncıkta toplam 10-12 dakika pişirin.
6. Pita, tzatziki, domates ve soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu eşit küpler kesmek şişte aynı sürede pişirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Pide, tzatziki, domates ve kırmızı soğanla servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten