

Isotlu Tavuk Şiş

Toplam 30 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~284 kcal

Açılış 7/10

Şanlıurfa isotlu tavuk şiş, tavuğu isot ve sarımsakla marine ederek dükkan zinciri sulu bir ocak baş yemeği kurar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk göğsü
- 1 yemek kaşığı Isot
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuk göğsünü kuşbaşı kesin, isot, sarımsak zeytinyağı ve tuzla harmanlayın.
2. Tavuğu kapalı kaptan buzdolabında 1 saat dinlendirerek lezzetlendirin.
3. Dinlenen parçaları şişlere çok sıkı şekilde sarımsakla dizin.
4. Izgaraya da fırında 220°C eşdeğer yüksek ısıda pişirin.
5. Şişleri çevirerek 12-15 dakika pişirin, dükkan zincirinden alın.

PÜF NOKTASI

Marineyi kısıtlı tutmak tavuğun suyunu kaybetmeden isot tadını almasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ekmek, soğan salatası ve ayran sunun.