

Tavuk Şiş

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 7/10

Marine edilmiş tavuk göğsü parçalarını pişirip dizilerek ızgarada pişirilmesi.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Tavuk göğsünü iri kuşbaşı doğrayıp zeytinyağı, yoğurt, limon suyu ve baharatlarla karıştırın.
2. Kabınuzerini kapatıp buzdolabında en az 2 saat marine edin.
3. Dinlenen tavukları fazla sosunu süzdürerek şişlere aralıklı biçimde dizin.
4. Fırını 200°C'ye ısıtın. Şişleri tel raf üstüne yerleştirip altına tepsisi koyun.
5. Şişleri bir kez çevirerek 25-30 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Marine süresini en az 2 saat tutun, gece bırakırsanız daha lezzetli olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Pilav ve ezme ile servis edin.

Alerjenler

Süt