

Zahterli Tavuk Şiş

Toplam 28 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~278 kcal

Açılış 7/10

Hatay zahterli tavuk şiş, tavuğu zahter ve sarımsakların ederek kokulu, sulu ve mangal tadı yüksek bir Akdeniz yemeği yapar.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Tavuk göğsünü kuşbaşı doğrayın. Zahter, sarımsak, zeytinyağı ve tuzla harmanlayın.
2. Karışımı buzdolabında 1 saat dinlendirin.
3. Tavukları şişlere eşit aralıklarla dizin.
4. Izgarayı yüksek ısıya getirin ya da fırını 220°C'ye ısıtın.
5. Şişleri çevirerek 12-15 dakika pişirin, ardından hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Zahteri marineye önceden karıştırmak tavuk yüzeyinde daha dengeli bir baharat tabakası bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta kuzu pembesi tabaka halinde dilimleyip üstüne pişme suyundan iki kaşık dökün.

Alerjenler

Susam