

Adana Turunçlu Tavuk Şiş

Toplam 59 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~345 kcal

Açılış 18/10

Adana usulü turunçlu tavuk şiş, tavuk parçaları turunç suyu, biber salçası ve kekikle narenciye kokulu bir izgaraya pişirilir.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Tavuk parçaları turunç suyu, salça, kekik ve zeytinyağıyla karıştırılır.
2. Tavuğu buzdolabında 25 dakika marine edin.
3. Parçaları şişlere aralıklı olarak dizilir.
4. Izgarada her yüzünü 6-7 dakika pişirilir.
5. Şişleri 5 dakika dinlendirip servis edilir.

PÜF NOKTASI

Turunç suyunu fazla bekletmemek tavuğun dokusunu sıkı tutar. Turunç suyu güçlü olduğu için 1 saat yeterlidir; daha uzun bekletirseniz tavuk yüzeyi fazla yumuşayabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, köz biber ve soğan salatasıyla servis edilir.