

# 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 közgarnitürde toplam 10-12 dakika pişirin.
6. Pita, tzatziki, domates ve soğanla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu eşit küpler kesmek şişte aynı sürede pişirir. Küp tavukta 30 dakika yeterli olur; daha uzun bekletecekseniz limonu çok artırmayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pide, tzatziki, domates ve kirmizi soğanla servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten