

Isotlu Tavuk Şiş

Toplam 60 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~284 kcal

Açılış 7/10

Şanlıurfalı 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. Tavuğu kuşbaşı boğrayı isotlu marineyle karıştırın.
2. Tavuğu 30 dakika dinlendirin, baharat ete işlesin.
3. Tavuk parçalarını şişlere aralıklı olarak dizin.
4. Şişleri 1 zgarada 6 dakika pişirin.
5. Şişleri çevirip 6 dakika daha pişirin.
6. Tavuk şişleri 4 dakika dinlendirip lavaşla servis edin.

PÜF NOKTASI

Marineyi kısıtlı ama yoğun tutmak tavuğun suyunu kaybetmeden isot tadını almasını sağlar. Tavuğu 1 saat buzdolabında bekletin; isot tadı oturur ama et fazla yumuşamaz.

SERVİS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten