

Shish Tawook

Toplam 170 dk

Hazırlama 135 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 18/10

Shish tawook, yoğurt, limon ve sarımsakla marine edilen tavuk şişlerin izgarada pişirilmesiyle yapılır.

Malzemeler

- 800 gr Tavuk göğsü
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tatlı toz biber
- 1 çay kaşığı Tuz

Marine için

- 200 gr Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 4 diş Sarımsak

Yapılış

- Tavuğu iri küp doğrayın. Yoğurt, limon, sarımsak ve baharatla karıştırın.
- Tavuğu 2 saat buzdolabında marine edin.
- Tavukları şişlere aralıklarla dizin, parçalar birbirini çığ bırakmasın.
- Izgarayı ısıtın ve şişleri 15 dakika çevirerek pişirin.
- Şişleri 4 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Fazla marinad şişe dizmeden önce yoğurt yanmadan tavuk yüzeyi kızarır.

SERVİS ÖNERİSİ

Toum, lavaş ve sumaklı soğanla servis edin.

Alerjenler

Süt