

Adana Sumaklı Tavuk Şiş Salatası

Toplam 27 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 4/10

Adana sumaklı tavuk şiş salatası, zgar tavuk parçaları, sumaklı soğan ve yeşillikle buluşturarak canlı ve yüksek proteinli bir salata sunar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşık Sumak
- 1 küçük adet Marul
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Tavuğu şişleyip 10 dakika pişirin, sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Adana Sumaklı Tavuk Şiş tavuğunu 5 dakika dinlendirin ve lifleyin, sıcak buhar yaprakları soldurmasın.
3. Adana Sumaklı Tavuk Şiş için sumak, limon suyu ve zeytinyağıyla açılmış neşil tek noktada kalsın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçaları dağılsın.
5. Servis tabağına sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Soğanı sumakla önceden ovmak keskinliğini yumuşatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Adana sumaklı tavuk şiş salatasını marul yatağına, sumaklı soğan tavukları yanına koyun.