

Tavuk Şiş

Toplam 155 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 7/10

Yoğurt, baharat ve limonlu marineyle yumuşatılan tavuk göğsü parçalarını şişe dizilip ızgarada veya fırında kömürleşmiş yüzeyle pişirildiği klasik Türk şiş kebabı.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Sumak (servis için)

Yapılışı

1. Tavuk göğsünü 3 cm küpler halinde doğrayın. Yoğurt, zeytinyağı ezilmiş sarımsak, pul biber, kekik, tuz, karabiber ve limon suyuyla geniş kâsede karıştırın.
2. Streçle örtüp buzdolabından en az 2 saat (mümkünse gece) marine edin.
3. Marine tavukları metal şişlere sıkıca dizin, parçalar arasında çok boşluk bırakmayın.
4. Önceden ısıtılmış ızgarada veya 220°C fırında her yüzü kömürleşmeye başlayana kadar 15-20 dakika çevirerek pişirin.
5. Şişlerden servis tabağına alınıp üzerine sumak serpili pilav ve ezme ile sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Marine süresini en az 2 saat tutun, gece bırakırsanız daha lezzetli olur. Tavuğu kapalı kaptaki 2 saat bekletin; gece bekletecekseniz limon miktarını biraz azaltın (asit yumuşatmayı abartmayın).

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında bulgur veya pirinç pilavı, kızanmış yeşil biber ve sumaklı soğan piyazıyla servis edin.

Alerjenler

Süt

