

# Zahterli Tavuk Şiş

Toplam 58 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~278 kcal

Açılış 7/10

Hatay zahterli tavuk şiş, tavuğu zahter ve sarımsakla marine ederek kokulu, sulu ve mangal tadıyla yüksek bir Akdeniz yemeği yapar.

## Malzemeler

- 700 gr Tavuk göğsü
- 1 yemek kaşığı Zahter
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılış

1. Tavuk but etini 3 cm küpler halinde doğrayın.
2. Zahter, zeytinyağı, yoğurt, sarımsak ve limon suyuyla marinasyon hazırlayın.
3. Tavuğu marinasyonla karıştırıp 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
4. Tavukları şişlere dizin, parçaları şişlerin arasına sıkıştırın.
5. Şişleri orta harlı gazarda 12 dakika pişirin ve birkaç kez çevirin.
6. Lavaş, sumak, soğan ve köz biberle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Zahterli marineye önceden karıştırmak tavuk yüzeyinde daha dengeli bir baharat tabakası bırakır. Zahterli kokusu yoğurtta açılır; saat bekletmek kışın pişen şişte tadı daha dengeli yapar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş, sumak, soğan ve köz biberle servis edin.

## Alerjenler

Susam

Süt