



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBERLİ TAVUK ŞİŞ

500 gram kuşbaşı tavuk eti  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
3 diş dövülmüş sarımsak  
1/2 çay kaşığı kimyon, pul biber  
3 adet sivri biber  
10 adet çeri domates  
Sos için:  
1 su bardağı yoğurt  
3 çorba kaşığı limon suyu  
Karabiber, tuz

Tavuk kalça eti daha yağlı olduğu için şiş yapmak için çok uygundur. Tavuk kalça etlerini kuşbaşı olarak doğrayın. Sıvı yağı bir kaba alıp sarımsak, kimyon, yoğurt, limon suyu, kişniş ve pul biber ekleyip karıştırın. Etleri çöp şişlere dizip, üzerine hazırladığınız sarımsaklı karışımı gezdirin. Buzdolabında 2 saat dinlenmeye bırakın. Eti buzdolabından alıp, sostan çıkarın. Izgarada önlü arkalı kızartıp şişlerinden çıkartıp, yoğurt sosla birlikte servis yapın. İstenirse üzerine kırmızıbiber yağı kayıp da gezdirilebilir.

