



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ ŞİŞ

1 kg hindi göğüs eti (derileri ayıklanıp, kuşbaşı doğranmış)

Marinadı:

1 su bardağı yoğurt (terdhen yarım yağlı)

4 çorba kaşığı ayçiçek yağı

bir tutam zencefil

1/2 tatlı kaşığı kakule

1/2 tatlı kaşığı kişniş

1/2 tatlı kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)

2 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Sosu:

100 g yerfıstığı yağı (ya da tereyağı)

1 su bardağı kaynar su

2 diş sarımsak (ince kıyılmış)

2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)

2 çorba kaşığı soya sosu

1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber

2 çorba kaşığı pekmez

Bütün marinat malzemesini bir tencereye koyup, iyice karıştırın. Kuşbaşı hindi parçalarını ekleyip, karıştırarak marinada iyice buladıktan sonra, tencereyi buzdolabına kaldırın ve ara sıra hindi parçalarını marinadın içinde altüst ederek, 6 saat soğutun.

Bekleme süresinin bitiminden yarım sa'at önce, mangalınızı yakın. Izgarayı ve şişleri 10 dakika kadar ateş üstünde ısıtın.

Bu arada sosu hazırlamak için, yerfıstığı yağın (ya da tereyağını) bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtturarak, yağı ısıtın. Isınınca kaynar su, sarımsaklar, limon suyu, soya sosu (ya da soyu), pul kırmızıbiber ve pekmezi ekleyip, karıştırdıktan sonra birtaşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra, sosu koyulaşmaya kadar (yaklaşık 2 dakika) karıştırarak pişirip, tencereyi ateşten alın ve sosu bir kâseye boşaltın.

Buzdolabındaki tencereyi alıp, kuşbaşı hindi parçalarını şişlere geçirin. Şişleri tel ızgara üstüne yerleştirip, sık sık çevirerek, 8 dakika ızgara edin (şişleri mangalda değil, fırında pişiriyorsanız, ızgara süresi 15 dakika olmalıdır). Şişleri ızgaradan alıp, geniş bir servis tabağına dizerek, yanında sosuyla servis yapın.