



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT SOSLU TAVUK ŞİŞLER

400 gr. tavuk şiş
30 ml. zeytinyağı
1/2 lime (misket limonu)
3 diş sarımsak
20 gr esmer şeker
1 adet kırmızı biber
Soya sosu
Kişniş
Zencefil
Susam

Limenin suyunu sıkın. Sarımsakları ayıklayıp ince kesin. Kırmızı biberi küp küp kesin. Zencefili rendeleyin. Kişnişleri ince kıyın. Mutfak robotuna zeytinyağı, lime suyu, sarımsak, kırmızı biber, soya sosu, kişniş, zencefil rendesi ve esmer şekeri koyup karıştırın. Derince bir kaba koyun ve tavuk şişleri ilave edip buzdolabında dinlenmeye bırakın. Tavukları marine sostan çıkarıp fırın ızgarasında 10 dakika susam serpererek pişirin.