



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## 2 FARKLI MARİNASYONDA TAVUK ŞİŞ

1 paket Banvit Piliç Bonfile  
İlk marinasyon için;  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 çorba kaşığı biber salçası  
1 çay kaşığı pul biber  
Yarım çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı kimyon  
3 diş sarımsak  
1 çay kaşığı kekik  
4 çorba kaşığı süt  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
İkinci marinasyon için;  
2 çorba kaşığı şeker  
5 çorba kaşığı soya sosu  
2 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı pul biber  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
Salatası için;  
2 avuç lahana  
1 adet havuç  
1 avuç kavrulmuş yer fıstığı  
2 dal taze soğan  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Yarım çorba kaşığı sirke  
1 tutam tuz  
1 adet lavaş  
1 çorba kaşığı süzme yoğurt  
1 tutam taze nane  
1 adet sarımsak

Bir gece önceden tahta şişleri suya koyun. 1 paket Banvit piliç bonfileyi kuşbaşı olacak şekilde kesin ve ikiye ayırın.

İlk marinasyon için 1 çorba kaşığı domates salçası, 1 çorba kaşığı biber salçası, 1 çay kaşığı pul biber, yarım çay kaşığı karabiber, 2 çay kaşığı kimyon, 3 diş sarımsak, 1 çay kaşığı kekik, 4 çorba kaşığı süt ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını bir kâsede karıştırın. Karışımın içerisine yarım paket Banvit piliç bonfileyi ekleyin ve iyice karıştırın. Karışımın üzerini kapatıp 1 gece buzdolabında dinlendirin.

İkinci marinasyon için 2 çorba kaşığı şeker, 5 çorba kaşığı soya sosu, 2 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı pul biber ve 4 çorba kaşığı zeytinyağını ayrı bir kâsede iyice karıştırın. Geri kalan bonfileleri de bu karışıma ekleyip üzerini kapatın ve 1 gece buzdolabında dinlendirin.

Dinlenmiş soslu bonfile parçalarını şişlere takın ve ister mangalda ister dökümde 15 dakika kontrollü olarak çevirerek pişirin.

Salatası için bir kâseye 2 avuç ince ince kesilmiş lahana, 1 adet rende havuç, 2 avuç kavrulmuş yer fıstığı, 2 dal taze soğan, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, yarım çorba kaşığı sirke ve 1 tutam tuzu karıştırın.

Sunum için tabağa ilk başta pişen tavuklara bastırılmış lavaşı, yanına hazırlanan salatayı ve sarımsaklı naneli yoğurt ekleyin. Lavaşların üzerine yumuşacık pişmiş şişleri ekleyin. Dilerseniz biber ve domates ekleyerek daha zengin bir sunum yaratabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:174429 • adı:2 Farklı Marinasyonda Tavuk Şiş • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 19:23