



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP USULÜ TAVUK KEBABI

500 g AYTAÇ Tabaklı Piliç Kalça Şiş (kuşbaşı doğranmış)

6-7 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

Pulbiber

Yenibahar

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz ve çekilmiş tane karabiber

2 adet lavaş ekmeği

İçerisinde;

2 adet kabak

1 adet kuru soğan

1/3 demet maydanoz

Yarım limon suyu

Tuz

Çekilmiş tane karabiber ve pul biber

Kızartmak için;

Zeytinyağı

1 Bir tavada zeytinyağı ısıtın. Kabakları ince ince dilimleyin ve zeytinyağını ısıttığınız tavada kızartın. Kızarttığınız kabakları bir tabağa alın.

2 Soğanı ve maydanozu ince ince kıyın ve kabaklara ekleyin. Limon suyunu, tuzu, çekilmiş tane karabiberi, pul biberi kabaklara ekleyin ve karıştırın. Ayrı bir yere alın.

3 Sarımsağı ince kıyın. Geniş bir kabin içerisine sarımsak, zeytinyağı, pul biber, yenibahar, tuz, çekilmiş tane karabiber, domates ve biber salçasını ekleyin, karıştırın.

4 Kuşbaşı doğranmış AYTAÇ Tabaklı Piliç Kalça Şişleri hazırladığınız marinasyona ekleyin, harmanlayın ve buzdolabında yaklaşık 1 saat bekletin.

5 Marine ettiğiniz AYTAÇ Tabaklı Piliç Kalça Şişleri bambu çubuklara geçirin ve ızgarada pişirin.

6 Bu arada lavaş ekmeklerini pişen şişlerinin üzerine koyarak ısıtın, pişen şişleri bu sıcak ekmeklere çekerek arasına kızarmış kabak piyazını koyun.

7 Lavaş ekmeklerini rulo yapın ve servis edin.

