



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI PİLİÇ BUT ŞİŞ

- 1 paket Lezita But Şiş
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 kurusoğan
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı çörekotu
- 1 tatlı kaşığı kekik

Sıvıyağı bir kaba koyup soğanı içine rendeleyin. Tuz ve verilen tüm baharatı ilave edip karıştırın. Lezita but şişleri bu karışıma bulayıp 30 dk ile 1 saat kadar bekletin. Yağsız olarak ızgara tavaında veya fırın ızgarada pişirin. Dilerseniz but şişleri servis yaparken terbiyede kullandığınız baharatları karışım halinde yanında servis yapabilirsiniz.

