BİBERİYE DALINDA IZGARA TAVUK ŞİŞ

1 kilo tavuk eti (göğüs ve kalça karışık)
Marine için;
1 çay bardağı zeytinyağı
5-6 diş sarımsak
2 adet limon (kabuklarıyla 6-8 parçaya bölünmüş)
3-4 adet taze acı kırmızı biber (ya da kuru)
2 çorba kaşığı taze biberiye yaprağı
2 cm boyunda taze zencefil
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
1 tatlı kaşığı deniz tuzu
Pişirme için;
10-15 dal biberiye dalı

Öncelikle pişirme amaçlı kullanılacak biberiye dallarının üzerindeki yaprakları temizleyin (bu yaprakların bir kısmını sosta kullanacağız) ve dalları pişirme sırasında yanmasın diye su içinde bekletin. Eğer bambu çubuk kullanacaksanız onları da su içinde bekletin.
Tavuk parçalarını birer lokma olacak şekilde (mümkün olduğu kadar aynı boyda) kesin ve büyükçe bir kaseye alın.
Sos malzemelerinin hepsini blendra koyun ve içindeki malzemeleri püre haline getirin. Ardından tavukların olduğu kaseye dökün ve tavukların her yeri sosla kaplanana kadar karıştırın. Üzerini kapatın ve buzdolabında en az 30 dakika bekletin.
Izgaraya koymadan, önceden ıslattığınız biberiye çubuklarına geçirin ve sıcak ızgarada fazla kurutmamaya dikkat ederek pişirin. Sosta kullandığımız limon eti çok güzel yumuşattığı için çok çabuk pişiyor.

Not: Tavuk etini sadece göğüs ya da kalça eti olarak tercih edebilirsiniz. Pişirme için, elektrikli ızgara, mangal ya da döküm ızgara kullanabilirsiniz.

Fotoğraf "beyaz yıldız" tarafından gönderildi. 26.04.2020