



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BİBERLİ TAVUK ŞİŞ

400 gram kuşbaşı tavuk eti  
2 sivri biber  
5 diş sarımsak  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Kekik, kimyon, karabiber, pul biber  
1 limon suyu

Öncelikle etleri oldukça küçük bir şekilde doğrayın. Üzerine zeytinyağı döküp 10 dakika dinlendirin. Çöp şiş çubuklarını suya yatırıp ıslatın ki pişerken yanmasın. Daha sonra küçük küçük doğradığımız etleri, biberleri sarımsakları şişlere geçirin. Bir miktar zeytinyağı ve 2 diş sarımsağı 2 dakika kadar pişirin. Etlerin üzerine baharatları ekleyip hepsini tepsiye dizdiğiniz şişlerin üzerine dökün. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Sıcak olarak ikram edin.