



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUKKALI TAVUK ŞİŞ (PAKİSTAN)

<https://tr.braun.com/>

500 gr. derisi alınıp doğranmış tavuk göğsü
Tuz
Taze öğütülmüş karabiber
Garnitür olarak yeşil salata ve limon dilimleri
Dukka için:
250 gr. susam tohumu
135 gr. kişniş çekirdeği
100 gr. fındık
75 gr. kimyon tohumu
Tuz ve biber

Tohum ve fındıkları renkleri aromalarını salana kadar sıcak bir fırında (yaklaşık 250°C) kavurun. Ardından Braun Multiquick 7 Kablosuz el blenderının doğrayıcı kabına koyun ve kuru bir karışım elde edene kadar blendırdan geçirin. Fazla kıymayın.

Tavuk göğsünü kalın parçalar halinde doğrayın ve çöp şişe geçirin.

Tavuk şişlerini eşit ölçüde kaplanacak şekilde dukkaya bulayın.

Pişmeye hazır olduklarında bir ızgara tavasını veya ızgarayı en yüksek sıcaklığına getirin. Tavuk şişlerini tava ya da ızgaraya yerleştirip her bir tarafını 2-3 dakika ya da altın kahverengi bir renk alıp içi iyice pişene kadar kızartın.

Yeşil salata ve limon dilimi garnitürüyle servis edin.

