ENDONEZYA USULÜ SATAY PİLİÇ

50 gr. yer fıstığı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
1 diş sarımsak
250 gr. piliç çöp şiş
1,5 yemek kaşığı hindistancevizi
1/2 su bardağı süt
1/2 adet limon suyu
Esmer şeker
Taze zencefil
Tabasco sos

Yer fıstıklarının kabuklarını ayıklayın ve yağsız tavada kızartıp renkleri dönene kadar çevirin.
Soğanı küp kesin. Sarımsağı ayıklayıp dilimleyin. Zencefili rendeleyin. Tavaya zeytinyağı koyun. İsınınca hepsini ekleyin. 2-3 dakika çevirip ateşten alın. piliç çöp şişleri bu karışımın içinde en az 1 saat bekleterek marine edin. Barbekünüzü yakın. Çöp şişleri barbeküde yaklaşık 3-4 dakika pişirin. Şişleri aralıklar ile çevirerek her tarafının eşit kızarmasını sağlayın.
Tavaya hindistancevizi, süt, esmer şeker, limon suyu ve tabasco sos ekleyip orta ateşte pişirin. 2 dakika sonra ateşten alın. Fıstıkları ekleyip karışımı robottan geçirin ve sos kabına alın. Çöp şişler ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:65053 • adı:Endonezya Usulü Satay Piliç • gönderen:yorgun adam • indirme tarihi:19.05.2024 - 04:13