



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA TAVUK ŞİŞ

Yarım Kg Tavuk Göğsü
3 adet kırmızıbiber
2 adet Domates
0,5 Çay Bardağı Zeytinyağı
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber

Tavuk göğsünü kuşbaşı doğrayın, kırmızıbiberleri ise şişe dizilecek büyüklükte doğrayın. Tavuk göğsünü bir kaba alın ve üzerine zeytinyağı, karabiber, tuz ve kırmızı pul biber serpip harmanlayın yarım saat buzdolabında bekletin. Yarım saatin ardından tahta şişlere kırmızıbiber ve tavukgöğsünü dizin ve 200 derecelik fırında pişirin. Servis tabağına tavuk şişleri koyup domatesleri dilimleyip yanına ilave edin ve servis yapın.

