HİNDİ ÇÖP ŞİŞ

300 g hindi göğsü (derisi ve kemikleri temizlenmiş)
125 g kızılcık
yaprak biçiminde kesilmiş 20 limon kabuğu
2 tatlı kaşığı bal
Limonlu - zencefilli marinat:
bir tutam zencefil
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çorba kaşığı süzme bal
1 limonun rendelenmiş kabuğu
1 çorba kaşığı limon suyu
50 g (3 çorba kaşığı) yağsız yoğurt
1/2 tatlı kaşığı tuz
birkaç damla acıbiber sosu (ya da Tabasco sosu)

Bir salata kâsesinde bütün marinat malzemesini karıştırın. Hindi göğsünü keskin bir bıçakla ince dilimlere bölüp, bu dilimleri de 12 x 1 cm'lik 20 şeride kesin. Hindi şeritlerini salata kâsesine yerleştirip, her yanlarını mari-nada iyice buladıktan sonra, bir kenarda 2 - 3 saat dinlendirin.
Izgara edilirken yanmalarını önlemek için, 20 tahta şişi 10 -15 dakika soğuk suda bekletin. Küçük bir tencereye, 2 çorba kaşığı su, bal, yaprak biçiminde kesilmiş limon kabukları ve kızılcıkları koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak kızılcıkları yumuşayana kadar (3 - 4 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, içindeki malzemeyi bir süzgeçte süzerek bir kenara bırakın.
Önce fırınınızın ızgarasını kızdırın.
Salata kâsesini buzdolabından alıp, marinada bulanmış hindi şeritlerini çıkararak, her birini bir tahta şişe kesintisiz S biçiminde, S'nin her kıvrımına bir kızılcık gelecek biçimde geçirin.
Bir fırın tepsisine yağlı kâğıt ya da alüminyum folyo döşeyip, çöp şişleri yerleştirin. Tepsiyi fırının ızgarası altına sürüp, şişleri arada 1 kez çevirerek, etler iyice yumuşayana ve altın sarısı bir renk alıncaya kadar (12 -15 dakika) pişirin.
Tepsiyi fırından alıp, çöp şişleri geniş bir tabağa dizerek, her çöp şişin önüne yaprak biçimi bir limon kabuğu yerleştirin. Çöp şişleri sıcak sıcak ya da soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28044 • adı:Hindi Çöp Şiş • gönderen:ASIK • indirme tarihi:11.05.2024 - 00:31