



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİ ÇÖP ŞİŞ

300 g hindi göğsü (derisi ve kemikleri temizlenmiş)

125 g kızılıcık

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 acı biber 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 kızılıcıkları koyup, tencereyi kısık ateşe oturarak kızılıcıkları 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 kızılıcık 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.