



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA TAVUK ŞİŞ

1 kg tavuk kuşbaşı
3 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı salça
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tuz
2-3 adet tatlı yeşil biber
Çöp şiş
Salata için:
4-5 yaprak akdeniz yeşillığı
1 adet sarı biber
4-5 adet cherry domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
Yarım limonun suyu

Derin bir kabin içerisinde yoğurt, sıvı yağ, salça, kekik, kırmızı toz biber ve tuzu ekleyip karıştırın.

Kuşbaşı doğranmış tavukları bu karışımın içine alın ve iyice karıştırın.

Marine olması için Arçelik No Frost Buzdolabı'nda en az 2-3 saat dinlendirin.

Bu sırada salata için yeşillikleri yıkayıp doğrayın.

Domates ve biberleri de doğrayıp yeşilliklerle karıştırın.

Arçelik Resital Tost Makinesi'ni açıp ısıtmaya başlayın.

Çöp şiş için yeşil biberleri doğrayın.

Arçelik No Frost Buzdolabı'nda dinlenen tavukları ve doğradığınız biberleri aralarına gelecek şekilde dizin.

Isıttığınız ve fırçayla yağladığınız Arçelik Resital Tost Makinesi'ne hazırladığınız tavuk şişleri dizin.

Kapağını kapatıp pişmeye bırakın.

Bu sırada salatınıza zeytinyağı, tuz ve limon suyunu ilave edip karıştırın.

Servis tabağınıza koyduğunuz salatanın yanına Arçelik Resital Tost Makinesi'nde pişen ızgara tavuk şişlerinizi koyun.



