



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU TAVUK ŞİŞ

- 1 kilo tavuk derisiz göğsü
- 1 orta boy limon suyu
- 2 çay kaşığı dereotu
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 /2 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Izgaranızı ısıtın. Tavuk göğüslerini küpler halinde hazırlayın. Kuşbaşı tavukları, bir kaseye aktarın. Sıvı yağ ve limon suyu ekleyin ve tavuk etlerine elinizle 1 dakika kadar sosu yedirin. Dereotu, tuz ve biber ekleyin ve bir dakika daha tavuk etlerine sosu yedirin. Tavukları şişlere dizin. Izgaranızı yağlayın ve tavuk şişleri her iki yüzeyi pişene kadar yaklaşık 7-10 dakika pişirin.

