



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANE MARİNELİ TAVUK ŞİŞ

2 adet tavuk göğsü
1 demet taze nane
3 çorba kaşığı yoğurt
Yarım limon suyu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz

Tavuk göğsü şişlik doğranır. Yoğurt, limon suyu, zeytinyağı, karabiber ve tuz çırpılır. Üzerine yapraklara ayrılmış nane eklenir. En son tavuk eti atılır ve karıştırılır. Bu şekilde buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Sonra nane yapraklarını sıyırarak tavuk etleri şişe dizilir mangalda ya da ızgarada pişirilir.

[ML® Tavuk Şiş için tıklayın](#)