



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORYANTAL KEBAP

500 g Keskinoglu tavuk kuşbaşı
4 adet tavuk ciğeri (kuşbaşı)
1 fincan Ravika zeytinyağı
2 adet pırasa
2 adet kuru soğan
2 adet yeşil biber
1 çay bardağı soya sosu
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı zencefil
Tuz
Karabiber

Pırasanın yeşil kısımlarını ayıklayın. Pırasanın beyaz kısımlarını küçük parçalar halinde doğrayın. Soğanı 8 parçaya bölün. Yeşilbiberi parmak kalınlığında doğrayın. 5 adet şişi yağlayın. Malzemeyi değişik sıralarda şişe dizin ve sonuna bir tavuk takın. Hazırladığınız şişleri derin bir tepsiye koyun. Geri kalan malzemeyi bir tencerede karıştırın ve kaynatın. Kebapların üzerine dökün. 30 dakika dinlendirin. Şişleri kızarana kadar çevirerek pişirin. Sıcak servis edin.

