



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI HURMALI TAVUK ŞİŞ

4 parça tavuk
7 çorba kaşığı soyasosu
4 çorba kaşığı yağ
9 adet hurma
14 dilim pastırma
3 çorba bal

Büyük tavla zarı büyüklüğünde kestiğiniz 4 parça tavuk göğsünü, 5 çorba kaşığı soya sosunu, 3 çorba kaşığı balı, 20 dilim pastırmanın çemenini ve 1 çorba kaşığı pul biberi iyice karıştırın. Çemenin iyice eridiğinden emin olun. 20 dilim pastırmayı tavuklarla aynı boyutta olacak şekilde kesin. Hurmaların çekirdeklerini çıkartıp tavuklarla eşit olacak şekilde kesin. Pastırma ve hurmaları da tavuklara ekleyin ve bütün tatların birbirine karışması için birlikte dinlendirin. Daha sonra her şişe bir parça tavuk, bir dilim pastırma, bir parça hurma şeklinde tekrar ederek dizebilirsiniz. Her şiş 3 parça tavuk, 2 dilim pastırma, 2 parçada hurma birlikte piştiğinde inanılmaz bir lezzet uyumu oluyor.

