



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PESTO SOSLU TAVUK VE SEBZE ŞİŞ

[Sahrap Soysal](#)

- ¼ su bardağı pesto sosu
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- ½ limonun suyu
- 250 gr tavuk göğüs eti
- 1 adet patlıcan
- 1 adet kabak
- 10-12 adet cherry domates
- 10-12 adet mantar
- 2-3 adet renkli biber

Tavuk göğüs etlerini küp küp doğrayın. Sebzelerin kabuklarını soyup onları da küp küp doğrayın. Pesto sosu, ince rendelenmiş limon kabuğu ve limon suyunu bir kasede karıştırın. Üzerine küp küp doğranmış tavuk etlerini ve sebzeleri ekleyip buzdolabında bir saat dinlendirin. Sebzeleri ve tavukları şişlere dizip ızgarada sebzeler yumuşayıp tavuklar pişene kadar arada çevirerek pişirin. Üzerine tuz ve karabiber serpererek servis edin.