



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI TAVUK ŞİŞ

1 yemek kaşığı yağ
100 gr. biber
300 gr tavuk bonfile
2 adet pırasa
5 adet şiş
Yarım tatlı kaşığı toz biber
2 baş soğan
250 gr yoğurt
Tuz
Karabiber

Bonfileleri, biberleri ve pırasaları yıkadıktan sonra kurulayın ve iri parçalar halinde doğrayın. Soğanları soyup yıkayın ve kalın halkalar şeklinde kesin. Bütün malzemeyi teker teker, tahta şişlere geçirin. Üzerlerine tuz ve karabiber serpin. 1 yemek kaşığı yağı tavada kızdırıp, orta hararettteki ateşte şişleri kızartın. Yoğurda tuz, karabiber ve kırmızı biber serpip, tavuk şişlerin yanında servis yapın.

