



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SOSLU PİLİÇ ŞİŞ (İTALYA)

4 kişilik

Malzeme:

250 g tost ekmeđi,

500 g tavuk göğüsü,

1 bağ adaçayı,

4 yemek kaşığı zeytinyağı,

2 yeşil soğan,

2 yemek kaşığı portakal reçeli,

1 tatlı kaşığı Sambal Oelek,

6 yemek kaşığı limon suyu,

3 yemek kaşığı portakal suyu,

tuz,

bir kaç kıvrıcık salata yaprağı,

karabiber.

1. Ekmeđi 3 cm küp halinde doğrayın. Tavuk göğüsünü yıkayarak kurulayın, 3 cm büyüklüğünde doğrayın. Adaçayı yapraklarını yıkayarak kurulayın. Yaprakları etlerin etrafına sarın. Ekmek parçalarını ve etleri tahta şişlere geçirin, fırça ile zeytinyağı sürün.

2. Yeşil soğanları ayıklayarak yıkayın ve kıyın. Portakal reçeli, Sambal Oelek, limon ve portakal suyu ile karıştırın, tuzunu ayarlayın. Izgarayı yakın, şişleri yakl. 7 dakika altlı üstlü kızartın. Tuz ve biber ekin. Şişleri salata yaprakların üstüne koyarak servis yapın, sosu ayrı kaselerde sunun.