



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ DİP SOSLU TAVUK SATAY

- 2 adet şeftali
- 400 gram tavuk göğüs eti
- 6 dal kişniş
- 3 dal frenk soğanı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 5 damla tabasco
- 1 yemek kaşığı tuz, karabiber
- 1 diş sarımsak
- Yarım çay kaşığı kimyon, köri
- 1 tatlı kaşığı köri ezmesi
- 1 yemek kaşığı balık sosu
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı hindistancevizi sütü
- 25 gram tereyağı

Tavuk etlerini ince uzun şeritler halinde kesip bir kaba alın. Diğer taraftan marine için gerekli malzemeleri blenderden geçirin. Tavuk etlerinin üzerine gezdirip iyice karıştırın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Şeftalilerin kabuklarını soyup blenderden geçirin. Kişniş, tereyağı ve Frenk soğanını ince doğrayıp üzerine ilave edin. Diğer malzemeleri de ilave edip karıştırın. Buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin. Tavuk etlerini uzun tahta şişlere geçirip ızgarada pişirin. Servis tabağına alın. Hazırladığınız şeftalili dip sos ile servis yapın.

