



TAVUK ÇÖP ŞİŞ

<https://yemek.name>

4 dilim tavuk biftek
1 adet soğan
8 - 10 adet arpacık soğan
1 yemek kaşığı soya sosu
1 adet defne yaprağı
2 diş sarımsak
Kekik
Tuz

Tavuk biftekler ince uzun şeritler halinde kesilir.
Her dilim bir şişe geçirilir.
Soğan ve sarımsak robottan geçirilip, tülbentten suyu süzülür.
Tavuk şişleri soğan suyu ve soya sosunda 1 saat bekletilir.
Her şişin ucuna arpacık soğan geçirilip ızgarada ya da tavada pişirilir.
Pişerken üzerine kekik ve tuz serpilir.

