



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK ŞİŞ

750 gram kuşbaşı tavuk
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı yoğurt
4 diş sarımsak
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1/2 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz

Derin bir karıştırma kabına kuşbaşı doğranmış tavukları alıyoruz.

Yoğurt, salça, rendelenmiş sarımsak, zeytinyağı, baharatlar ve tuzu da ekliyoruz.

Elimizle tüm sosu tavuklara güzelce yediriyoruz.

En az 1 saat buzdolabında dinlendiriyoruz. Ağzı kapalı bir kabın içinde 1 gece beklerse çok daha lezzetli olur.

Çöp şişlere tavukları diziyoruz.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine şişleri yerleştiriyoruz.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında tavuklar kızarana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişiriyoruz. İlk 15 dakikadan sonra diğer yüzünü çevirmeyi unutmayın.

Fırından çıkan tavuk şişleri sıcak sıcak servis ediyoruz.

