TAVUK ÇÖP ŞİŞ

2 tavuk göğsü
1 kase kiraz domates
1 kase kırmızı arpacık soğanı
1 kase doğranmış yeşil biber
Marinesi için:
1 kuru soğan, rendelenmiş
1 diş sarımsak, rendelenmiş
1 yemek kaşığ salça
Tuz
Karabiber
Zeytinyağ
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Tavuk göğüslerini küp küp kebaplık doğrayın.Zeytinyağ, rendelenmiş soğan, sarımsak ve baharatları karıştırıp tavukları marine edin. Dolapta pişirme öncesi birkaç saat dinlendirin.
Ben bir karış uzunluğunda çöp şişler kullandım. Kullanmadan önce şişlerinizi, metal şiş kullanacaksanız yağlayın; benim gibi çöp şiş tercih ediyorsanız birkaç saat önceden suya ıslayın. Böylece etleriniz metal şişlere yapışmayacak; çöp şişleriniz de yanmayacaklardır.
Tavukları, doğranmış tatlı yeşil biberleri, kiraz domates ve arpacık soğanları sırayla şişlere geçirip önceden ısınmış mangalda veya benim yaptığım gibi ocak üstü ızgarada (grill de) ızgara izleri çıkıp tavuklar tamamen beyazlaşana dek pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 15.07.2021

© lezzetler.com tarif no:40679 • adı:Tavuk Çöp Şiş • gönderen:gonultastan • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:25