



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SATAY

- 1 paket Keskinolu Kalça Şiş
- 10 adet arpacık soğan
- 2 tatlı kaşığı toz kişniş
- 2 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı toz rezene
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 5 diş sarımsak
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı Ravika Zeytinyağı

Soğanları ve sarımsakları doğrayın. Doğramış olduğunuz malzemelerin içine tavuk kalça şiş hariç bütün malzemeleri ilave edin ve bir kaptaki karıştırın. Elde ettiğiniz sosun içine piliç kalça şişleri ilave edip yaklaşık 2 saat dinlendirin. Dinlenmiş olan tavukları çöp şişe dizip, mangalda kızartın.

