



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK ŞİŞ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1.5 kg tavuk but, kemiksiz
200 ml zeytinyağı
50 g yoğurt
60 g biber salçası, tatlı
1½ tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
6 adet küçük boy domates
6 adet sivri yeşilbiber
6 adet tırnaklı pide

Tavuk but etini ceviz büyüklüğünde parçalara bölün.

Zeytinyağı, yoğurt, salça, tuz ve karabiber ekleyerek iyice karıştırın ve dinlendirin.

Terbiye edilmiş tavuk etlerini şişlere dizerek köz halindeki ateşte çevirerek 15 dakika pişirin.

Domates ve biberleri şişe saplayarak közde pişirin.

Pişen tavuk şişleri servis tabağına alın. Pişmiş domates, biber ve tırnaklı pide ile birlikte servis edin.

Not: Tavuk şiş, şiş kebabın tavuk eti ile yapılanı gibi düşünülse de terbiyesinde zeytinyağı, salça ve yoğurt olmasıyla farklılaşır. Terbiye içinde bekleyen tavuk son derece lezzetli olur. Çok kurutmadan ama içi asla çiğ kalmayacak şekilde suyunu kaybetmeden pişirmek maharet ister.

