



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Toyuq Şiş

Tavuk Şiş



2 Ədəd toyuq sinəsi
1 Ədəd baş soğan
4-5 Dal cəfəri
4 Yemək qaşığı günəbaxan yağı
2 Qaşığı qatıq
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
2-3 Ədəd sərt pamlorlar

- # Soğanlar rəndələnir, cəfəri incə qıyılır, üzərinə yağ, duz və qara bibər əlavə edib qarışdırılır.
- # Digər tərəfdən toyuq ətini 2,5-3 sm uzunluğunda quşbaşı şəklində doğranır.
- # Doğranan toyuq ətini soğanlı qarışımla birləşdirilib 2-3 saat soyuducuda dincəldirilir.
- # Vaxt sonunda şişə 1 ədəd quşbaşı doğranmış toyuq ətini və eyni böyüklükdə doğranmış pamlorlar düzülür. (Şişin boy nə qədər toyuq və pamlor alarsa).
- # Elektrik ya da odun qızartmasında bişirilir.
- # Arzu edilərsə piyaz şəklində doğranmış baş soğanla xidmət edilir.

Not: Eyni tərbibə istifadə edərək quzu şişdə hazırlana bilər.