



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pollo Shish

Tavuk Şiş



2 pechugas de pollo
1 cebolla
4-5 tallos de perejil
4 cucharadas de aceite de girasol
2 cucharadas de yogur
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
2-3 tomates duro

- # Ralle la cebolla, rebanada finamente el perejil, añadir yogur, aceite, sal y pimienta en negro y mezclar.
- # En otro lugar los dados las pechugas de pollo en cubos que tienen 1,5 pulgadas de longitud.
- # Mezclar los trozos de pollo con la mezcla de cebolla, el refrigerador por 2-3 minutos.
- # Al final de la hora, el lugar de pollo 1 cubo y 1 rodaja de tomate que tiene el mismo tamaño a la shishes. (shishes hacer el pleno de la repetición de esta acción)
- # Grill.
- # Se puede servir con rebanadas de cebolla.

Nota: Puede cocinar cordero Shish utilizando el mismo enlace.