



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

الدجاج شيش Tavuk Şiş



٢ عدد صدر دجاج
١ عدد بصل جاف
٤ - ٥ فرع بقدونس
٤ ملاعق حساء
٢ ملعقة زيادي
١ ملعقة حلو مليح
١ ملعقة شاي فلفل
٢ - ٣ أعداد طماطم

- # يبشر البصل , يقطع البقدونس رقيقاً , ويضاف عليها الزيادي , زيت , ملح , والفلفل الأسود ويخلط
- # يقطع في الطرق الآخر لحم الدجاج على طول ٢.٥ - ٣ سم على شكل قشباشي
- # تجمع لحم الدجاج المقطوعة البصل المخلط , و ينتظر في الثلاجة ٢ - ٣ ساعات
- # بعد انتهاء المدة يركب في الشيش ١ عدد قشباشي دجاج و١ عدد طماطم بنفس الكبر (حتى يملئ الشيش بالدجاج و الطماطم)
- # يطبخ في شبك كهربائي أو في الخشب
- # عند الرغبة تقدم للخدمة مع البصل المقطوع على شكل بياز

ملاحظة : يمكن استخدام شيش خروف في نفس الترية