



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

الدجاج شیش Tavuk Şiş



٢ عدد صدر دجاج
١ عدد بصل جاف
٤ - ٥ فرع بقدونس
٤ ملاعق حساء
٢ ملعقة زبادي
١ ملعقة حلو ملي
١ ملعقة شاي فاني
٢ - ٣ أعداد طماطم

- # يبشر البصل , يقطع البقدونس رقيقاً , ويضاف عليها الزبادي , 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 , وينتظر في الثلاجة ٢ - ٣ ساعات
 - # بعد انتهاء المدة يركب في الشيش ١ عدد قشباشي دجاج و ١ 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 يياز
- ملاحظة : يمكن استخدام شيش خروف في نفس الترية