



الدجاج شيش

Tavuk Şiş



- ٢ عدد صدر دجاج
- ١ عدد بصل جاف
- ٤ - ٥ فرع بقدونس
- ٤ ملاعق حساء
- ٢ ملعقة زبادي
- ١ ملعقة حلو ملح
- ١ ملعقة شاي فانيليا
- 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 قشيشاً
- # تجمع لحم الدجاج المقطوعة البصل المخلط ، ويتنظر في الثلاجة ٣-٢ ساعات
- # بعد انتهاء المدة يركب في الشيش ١ عدد قشيشاً دجاج و ١ عدد طماطم بنفس الكير (حتى يملئ الشيش بالدجاج والطماطم)
- # يطبخ في شيك كهربائي أو في الخشب
- # عند الرغبة تقدم للخدمة مع البصل المقطوع على شكل بياز

ملاحظة : يمكن استخدام شيش خروف في نفس الترتيبة