



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Hühnerspieß

Tavuk Şiş



2 Hühnerbrüste
1 Zwiebel
4-5 Petersilienzweige
4 EL Sonnenblumenöl
2 EL Joghurt
1 KL Salz
1 TL Pfeffer
2-3 feste Tomaten

- # Zwiebel reiben, Petersilie fein hacken, dazu Joghurt, Öl, Salz und Pfeffer geben und umrühren.
- # Hühnerfleisch in 2,5 bis 3 cm Länge würfeln.
- # Diese gewürfelten Hühnerfleischstücke zu der Zwiebelmischung geben und 2 -3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit auf den Spieß nacheinander ein Stückchen Hühnerfleisch dann eine gleich große Tomate usw. einreihen.
- # Auf dem Elektrogrill oder Holz-/Kohlegrill braten.
- # Auf Wunsch kann es mit dünn geschnittenen Zwiebelscheiben serviert werden.

Tipp: Auf gleiche Weise können auch Lammfleischspieße mariniert und gegrillt werden.