



## Brochette de Poulet

Tavuk Şiş



2 morceaux de poitrine de poulet  
1 oignon, haché finement  
4-5 branches persil frais  
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol  
2 cuillère à soupe yaourts  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de poivre noir  
2-3 tomates durs

# Râpez les oignons, hachez finement le persil, rajoutez du yaourt dessus, de l'huile, du sel et du poivre noir puis mélangez.

# De l'autre côté, coupez la viande de poulet en morceau avec une longueur de 2,5-3 cm.

# Rassemblez la viande de poulet avec le mélange d'oignon puis laissez reposer au réfrigérateur pendant 2-3 heures.

# A la fin du temps, mettez dans une brochette un morceau de viande de poulet, un morceau de tomate coupé. (Ajoutez jusqu'à remplir la brochette)

# Laissez cuire dans un plat de cuisson électrique ou au barbecue.

# Selon votre volonté, vous pouvez servir en compagnie des oignons coupé en morceaux.

**N-B:** Vos pouvez préparer des brochettes de viande d'agneau en utilisant la même sauce.