



Spiedino di Pollo

Tavuk Şiş



2 petti di pollo
1 cipolla secca
4 - 5 rami di prezzemolo
4 cucchiai olio di girasole
2 cucchiai yogurt
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino pepenero
2 - 3 pomodori duri

- # Le cipolle si tartugano, prezzemolo si macina finemente, sopra si aggiungono yogurt, olio, sale e pepenero e poi si miscelano bene.
- # Dall'altra parte si tagliano come dado i petti di pollo dimensione di 2,5 - 3 cm di lunghezze.
- # Questa carne tagliate si miscela bene con la miscela con cipolla e poi si inseriscono nello frigo per riposarsi per 2 - 3 ore.
- # Dopo di questo tempo si inseriscono sullo spiedino un pezzo di carne tagliato dimensione dado e poi un pezzo di pomodoro grandezza uguale. (finchè quanto prende la lunghezza dello spiedino)
- # Si cucina sulla grillia elettrica o sulla grillia legna.
- # Se volendo si può servirsi con le cipolle tagliate finemente.

Nota: Con questa miscela si può prepararsi lo spiedino dell'agnello anche.