



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Куриный шашлык

Tavuk Şiş



2 куриные грудинки
1 репч.лук
4-5 веточек петрушки
4 стол.ложки раст.масла
2 стол.ложки не сладкого йогурта
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрного перца
2-3 помидора

- # Лук натереть на тёрке,петрушку мелко порезать,добавить йогурт,масло,соль и перец,перемешать.
- # Курицу порезать на кусочки по 2,5-3см.в длину.
- # Курин.кусочки добавить к луковой и йогуртовой массе,поставить в холодильник на 2-3 часа.
- # Насадить на шампур по очерёдно,по кусочку помидора и курицы.(по всей длине шампура).
- # Готовить на мангале или на электр.жаровне.
- # По желанию,можно подавать к столу с луком.

Таким же образом,можно приготовить бараний шашлык.