Fırında Sebzeli Tavuk Şiş

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g tavuk göğsü
- 1 kırmızı biber
- 1 yeşil biber
- 1 kabak
- 1 kırmızı soğan
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Tavuk göğsü, biber, kabak ve kırmızı soğanı şişe geçecek benzer büyüklükte kesin. Tahta şiş kullanıyorsanız 20 dakika suda bekletin; fırını 200°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Bulgur pilavı, közlenmiş domates ve cacıkla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu marine edin:

- Kuşbaşı tavuğu yoğurt, salça, yağ ve baharatlarla tamamen kaplayın.
- Tavuğu kapalı kapta buzdolabında 20 dakika marine edin; sebzeleri bu sırada doğrayıp şişleri hazırlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Sebzeleri hazırlayın:

- Biber, kabak ve soğanı tavuklarla benzer büyüklükte kesin.
- Tepsideki malzemeleri tek kat ve aralıklı tutarak sıcak havanın her parçaya ulaşmasını sağlayın.

3. Şişleri dizin:

- Tavuk ve sebzeleri dönüşümlü olarak şişlere geçirip tepsiye yerleştirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- 200°C fırında şişleri yarısında çevirerek 25-30 dakika pişirin.
- Şişleri pişmenin ortasında çevirin; tavuk içinin tamamen piştiğini ve sebzelerin yumuşayıp dağılmadığını kontrol edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

Saklama:

Tavuk şişleri piştikten sonra iki saat içinde sığ kapta buzdolabına kaldırın ve 3-4 gün içinde tüketin. Şişleri saklamadan önce çıkarıp kapalı kapta muhafaza edin; yeniden ısıtırken iç sıcaklığın 74°C'ye ulaşmasını sağlayın.

>> **İpucu:** Tahta şişleri kullanmadan önce 20 dakika suda bekletmek yanmalarını önler.

Kiraz'ın Mutfağı