

Yoğurt Soslu Fırın Tavuk Şiş

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 600 g tavuk göğsü
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 kapya biber
- 1 kırmızı soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tatlı toz biber
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırını 200°C'ye ısıtın. Tavukları eşit büyüklükte küp doğrayın; biber ve soğanı benzer boyda kesin. Tahta şiş kullanacaksanız suya yatırın. Çiğ tavukla temas eden gereçleri diğer malzemelerden ayrı tutun.

Servis Önerisi:

Şişleri fırından aldıktan sonra birkaç dakika dinlendirin. Tavuk, biber ve soğanları aynı porsiyonda sunup sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu marine edin:

- Tavuk göğsünü yaklaşık 2,5 cm büyüklüğünde eşit küpler halinde kesip yoğurt, zeytinyağı, tatlı toz biber, kekik ve tuzla harmanlayın.
- Kabı kapatıp buzdolabında en az yirmi dakika dinlendirin; biber ve soğanı benzer boyda kesin.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Şişleri hazırlayın:

- Tavuk, kapya biber ve kırmızı soğanı şişlere aralıklı biçimde dizin.
- Tahta şiş kullanıyorsanız yanmamaları için önceden suda bekletin; fırın tepsisine taşmayacak şekilde yerleştirin.

3. Fırında pişirin:

- Şişleri 200 dereceye ısıtılmış fırında, arada çevirerek yaklaşık 25–30 dakika pişirin; küpler 2,5 cm'den büyükse süreyi uzatın.
- Tepside biriken suyu kullanarak yüzeylerini bir kez fırçalayın; son dakikalarda renklerini kontrol edin.

4. Güvenli pişmeyi doğrulayın:

- En kalın tavuk parçasını kesip içinin tamamen piştiğini kontrol edin.
- Şişleri fırından alıp birkaç dakika dinlendirin ve sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

En kalın tavuk küpünü ortadan kesip merkezinde çiğ doku kalmadığını kontrol edin; gerekiyorsa şişleri birkaç dakika daha fırınlayın. Biber ve soğan yumuşamış olmalıdır.

Saklama:

Tavuk şişleri piştikten sonra iki saat içinde şişlerden çıkarıp sığ, kapalı kaba alarak buzdolabında iki gün içinde tüketin. Üzerini kapatıp az su ekleyerek yalnız yiyeceğiniz porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınana kadar ısıtın.

>> **İpucu:** Tavuk küplerini yoğurtlu sosta en az yirmi dakika dinlendirin ve şişlerde sebzelerle sıkıştırmayın.

Kiraz'in Mutfağı