

جوجه کباب استانبولی

روغن زیتون ، آب لیمو ، نعنا ، فلفل سیاه و سیر را در ظرف در داری بریزید و مخلوط کنید ، سپس مرغ را در این مایه بغلتانید ، در ظرف را ببندید ، و 12 ساعت یا بیشتر در یخچال بخوابانید . چند با زیر و رو کنید .



مواد لازم

سینه و ران مرغ پوست و استخوان گرفته : 1کیلو
 سیر کوبیده : 3 تا 4 حبه
 پیاز کوچک پوست گرفته : 10-12 عدد
 گوجه فرنگی کوچک : 8-10 عدد
 فلفل دلمه ای خورده کرده : 1-2 عدد
 نعنا خشک : 1 قاشق مرباخوری
 آبلیموی تازه : 2-3 قاشق غذاخوری
 روغن زیتون : نصف پیمانه
 نمک و فلفل سیاه : به میزان لازم

طرز تهیه

روغن زیتون ، آب لیمو ، نعنا ، فلفل سیاه و سیر را در ظرف در داری بریزید و مخلوط کنید ، سپس مرغ را در این مایه بغلتانید ، در ظرف را ببندید ، و 12 ساعت یا بیشتر در یخچال بخوابانید . چند با زیر و رو کنید .

تکه های مرغ را لوله کنید و با گوجه فرنگی و پیاز و فلفل دلمه ای یک در میان (مرغ- گوجه فرنگی مرغ- پیاز مرغ- فلفل مرغ) به سیخ بکشید.

سیخ ها را روی آتش زغال یا در کباب پز روی شعله گاز آتش بدهید و نمک بپاشید . دقت کنید کباب خشک نشود .