

Derya Atik Temelli-Ankara

Avokado Sos Eşliğinde Sodaalı Tavuk Şiş

Malzemeler

300 Gr. Tavuk Göğsü

1/2 Olgun Avokado

1/2 Su Bardağı

Haşlanmış Nohut

1/2 Limon

1 Diş Sarımsak

3 Yemek Kaşığı Un

5 Yemek Kaşığı Maden Suyu

2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

Tuz

Nane

Kızartmak İçin:

Ayçiçek Yağı ve Çöp Şiş

1-Kuşbaşı şeklinde doğranmış tavuklar üzerine tuz ve karabiber ekilerek yarım saat dolapta bekletilir. Sonra çöp şişlere dizilir.

2-Ayrı bir kapta maden suyu, tuz ve un karışımından akışkan kıvamlı krep hamuru benzeri bir karışım hazırlanır. Tavuk şişlerin her tarafı hazırlanan hamura iyice batırılır .

3-Daha sonra ayçiçek yağı koyduğumuz yayvan bir tavada yağ iyice ısıtılarak tavuk şişler içine atılır. Her tarafı kızarana kadar pişirilir.

4- Elektrikli karıştırıcıda haşlanmış nohut, avokado, nane, sarımsak, zeytinyağ ve tuz eklenerek karıştırılır. Daha sonra yarım limon sıkılır ve tekrar püre olana kadar karıştırılır.

5-Hazırlanan avokadolu sos tabağın zeminine yerleştirilir, üzerine zeytinyağı gezdirilir ve pişirilen tavuk şişler yerleştirilerek servis edilir.