



## شيش طاووق

زمن التحضير: 35 دقيقة

### المقادير:

- 1.25 كجم أوراك دجاج ( مخلية )
- بصلتين كبيرتين ( مقطعة إلى شرائح متوسطة )
- 2 طماطم متوسطة (مبشورة)
- 3 ملاعق كبيرة زبادي
- 4 ملاعق كبيرة خل
- ملعقتين صغيرتين زعتر
- ملعقتين صغيرتين سماق
- ½ ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- ملعقة ملح صغيرة ( أو حسب المذاق )
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود

### طريقة التحضير :

1. يوضع الدجاج في وعاء وتضاف جميع مقادير التتبيل ( باستثناء الزيت ) وتوضع جميعاً مع التأكد من تغطية جميع القطع بشكل جيد.
2. تغطى و تتبل لمدة ساعتين كحد أدنى في الثلاجه.
3. لطهي الدجاج تمسح المقلاة الكبيرة أو الصينية بالزيت. يرتب الدجاج وقطع البصل في المقلاة الساخنة مع التخلص من أي تتبيلة زائدة.
4. يشوى الدجاج من كل الجوانب على درجة حرارة من عالية إلى متوسطة حتى يصبح لونها ذهبياً و مطهيه من الداخل.