

شيش طاووق بالليمون والقرفة

المقادير:

- 500 غ صدور دجاج مقطعة الى مكعبات
- 1 فص ثوم مفروم
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة قرفة
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بهار الدجاج
- 2 ملعقتان كبيرتان زيت زيتون
- 3 ملاعق كبيرة عصير ليمون

طريقة التحضير:

- في وعاء ، ضعي الدجاج وباقي المكونات في وقلبي المزيج جيدا .
- اضيفي التتبيلة إلى الدجاج وقلّبي حتى تتأكدي أن كل القطع قد تم تتبيلها .
- غطي الوعاء وادخليه البراد لمدة ساعتين .
- قومي بنقع العيدان الخشبية لمدة 20 دقيقة في مياه باردة لمدة 20 دقيقة قبل الاستخدام .
- حمّي المشواة وادهنيها بالقليل من الزيت .
- ضعي الشيش طاووق في العيدان الخشبية اوشويهم لمدة 10 دقائق مع التقليب على كل الجهات وادهنيها بالتتبيلة كل فترة .

الف صحة!