شيش طاووق

ملاحظة: المقادير (تكفي لشخصين):

- 550 من صدور الدجاج المسحّبة أو الخالية من العظام.
- 4 حبّات من البندورة مقطّعة إلى شرائح.
- حبّتان من الفلفل الحرّ مقطّعة إلى شرائح.
- ملح حسب الرغبة.
- فلفل حسب الرغبة.
- 3 حبّات من الليمون الحامض.

- 100 غرام من الأرّز.
- حبّة من البصل.
- 3 فصوص من الثوم.
- 100 غرام من كبدة الدجاج. (السودة).
- كوب من الزبادي.
- حبّة من الكوسى مقطّعة إلى شرائح.
- 50 ملليلتراً من زيت الذرة.
- غرام من القرفة.
- مكسّرات (لوز وزبيب) للتزيين.
- حبّة من الفلفل الرومي للتزيين.
- ورقة من الغار.
- 3 حبات من الهيل.

طريقة التحضير:

1- تُقطّع صدور الدجاج إلى مكعّبات متوسّطة الحجم.

2- لإعداد التتبيلة: يُمزج من الثوم المفروم والزبادي والملح والفلفل وعصير حبّة من الليمون الحامض، وتُنقع مكعّبات الدجاج فيها لمدّة يوم كامل، ثمّ تُوزّع على الأشياش، مع الكوسى والبندورة والفلفل الحار. تُشوى على الشوايّة الكهربائيّة، أو تُقلى مع قليل من الزيت.

ملاحظة: لإعداد الأرّز: يُغسل الأرّز جيّداً، يُفرم البصل.