

Souvlaki



Une brochette à base de dinde et de yaourt

Ingrédients

Filet de dinde, en bâtonnets	1 kg
Eau	50 g
Yaourt	75 g
Evlier Liquifix curry	30 g
Sel de cuisine	15 g
Evlier Marinade Indian mystique	40 g
Evlier Poudre d'ail (facultatif)	2 g

Préparation

Mélangez l'**Evlier Liquifix curry**, l'eau, le yaourt, le sel de cuisine et éventuellement l'**Evlier Poudre d'ail**.

Ajoutez-y les bâtonnets de dinde et mélangez bien le tout jusqu'à l'absorption totale du liquide.

Rajoutez ensuite l'**Evlier Marinade Indian mystique** et incorporez délicatement la marinade à la viande, de façon à bien répartir la marinade. Embrochez la viande sur des piques à brochettes. Les souvlakis sont prêts à illuminer votre comptoir !