Пиле на шиш

1. Нарежете на еднакви парчета 4 пилешки бутчета без кожа.
2. Смесете 300 г кисело мляко с 1 нарязан на едно лук, 3 смачкани скилидки чесън, 1 с.л. доматено пюре, **1 - 2 с.л. Turkish Spice Mix**, сока на половин лимон, 2 с.л. мазнина и 1 с.л. сол. Разбъркайте добре и в така получената смес мариновайте пилето поне 1 час.
3. Нанижете месото на шишчета.
4. Печете на максимално силен грил в тава с решетка за около 40 минути до изпичане на месото и получаване на загар по ъглите. По средата на печенето обърнете.
5. Сервирайте с ориз или булгур.

Турска леща

1. Загрейте 2 с.л. мазнина на средна температура и в нея сложете ситно нарязани 1 глава лук, 1 морков и щипка сол. Гответе 5-6 минути и добавете 2-3 нарязани скилидки чесън.
2. Измийте и прибавете 250 грама червена леща и 4 чаши вода. Гответе до пълна готовност на лещата - около 10-12 минути след завиране.
3. Добавете **1 с.л. Turkish Spice Mix** и гответе 5 минути.
4. Пасирайте и посолете на вкус. Ако лещата е гъста добавете топла вода и оставете да заври отново.
5. Сервирайте с лимон и ситно нарязани магданоз и мента.
6. Поръсете с люти флейки урфа или алепо.