



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAŞKURT USULÜ ŞİŞ KEBAP

500 gram kemiksiz kuzu eti
Yarım bardak ayçiçek yağı
1 adet soğan
1 adet limon
1 kaşık salça
1 kaşık un
2 adet yumurta
Yarım kaşık margarin

Etlere kesip sirke veya limon suyu ile sulayın ve tuzlayın. Rendelenmiş soğan vb. baharatları atın. Soğuk yere koyun (3-4 saat.) Tukmaşa hazırlandığı gibi hamur hazırlayın, fakat kalın yayın (mantı hamuru gibi) Küçük küçük kesin ve tuzlu suda pişirin ve dışarı alıp yağlayın. Şişe et ile hamuru aralştırarak dizin ve ızgaraya koyun. Her tarafını çevirerek pişirin. Yanında sebze garnitürle servis yapın.