



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ KEBABI (MARİNELİ)

Necip Usta

1 kilo kuzu eti, but (yağı, siniri temizlenmiş)

3 adet küçük domates

6 adet sivribiber

Marinesi:

1/2 kahve fincanı soğan suyu

3/4 su bardağı rafine yağ

1) Marine malzemesini karıştırarak marineyi hazırlayınız

2) Etleri 3x3 santim büyüklüğünde iri zar biçiminde doğrayıp marinede dinlendiriniz.

3) Sonra bir şişe, 5'er veya 6'sar adet et takınız. Tuzlayıp hafif yağlayarak ızgarada 3'er ve 4'er dakika alt ve üstünü pişiriniz.

4) Yanında ızgara yapılmış 1/2 domates ve 1 adet sivribiberle servis yapınız.