



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ ŞİŞ

500 gr dana ciğeri
500 gr küçük sosis
250 gr küçük mantar (silinmiş)
180 gr tereyağı (eritilmiş)
1/2 kahve kaşığı karabiber
24 defne yaprağı
6 büyük domates (her biri 4'e bölünmüş).

Önce, ızgaranızı orta sıcaklıkta ısıtınız.

Ciğeri 3,5 santim büyüklükte kuşbaşı doğrayıp, sosis ve mantarları bütün olarak bırakınız. Eritilmiş tereyağı alçak kenarlı bir kaseye dökünüz. Ciğerleri ekleyip, yağda çevirerek üstlerine biberi serpiniz. Yağladığınız ciğerleri, sosisleri, mantarları, defne yapraklarını ve domatesleri 8 şişe sırayla geçiriniz. Bir fırçayla, kasede kalan eritilmiş yağın yarısını, şişlerdeki malzemenin üstüne sürünüz. Şişleri ızgaraya koyup, her iki yanlarını 7-8 dakika, çevirdikçe kalan yağdan sürerek, pişiriniz. Şişleri ızgaradan alıp, servis ediniz.

Not: İtalyan usulü şiş için defne yerine taze kekik sapları kullanılıp, soğan ve yeşil biber de eklenebilir. İtalyan usulü şişi, pilav üstünde, yanında karışık salata ile servis edebilirsiniz.