



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR PATATESLİ KUZU ŞİŞ

500 gram kuzu kuşbaşı
2 limonun suyu
4 diş sarımsak
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı süt
Tuz, karabiber, kekik
4 patates
5 sivri biber

Sarımsakları rendeleyin, bir miktar zeytinyağı ve sütü döküp karıştırın. Kuzu kuşbaşıyı içine atın, harmanlayın, 15 dakika dinlendirin. Sivri biberleri doğrayın. Şişlere sırayla biber ve kuşbaşıyı dizin. Üzerine bol miktarda limon suyu sıkıp beş dakika kadar bekletin. Fırın tepsisinde ya da ızgarada pişirin. Sıcakken üzerine baharat serpin. Bu arada patatesleri rendenin iri tarafında rendeleyin, bol yağda kızartın. Kızaran patatesleri de fırın kabına aktarın, daha ktır olması için fırında 10 dakika daha kızartın. Servis tabağına patatesleri ve etleri yerleştirin, üzerini süsleyip ikram edin.