



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ ETLİ KAVUNLU ŞİŞ

Refika Birgül

1 adet Kavun (Orta Boy)
150 gr. İzmir Tulum
50 dilim(200 gr.) kuru et
50 adet Yaprak roka
Yarım çay bardağı Süt
3 çay kaşığı Çörekotu

Kavunu ortadan ikiye bölün. Çekirdeklerini çıkartın. Ben mutfakta çok çeşitli gereçler kullanmıyorum pek ama parizyen kaşığı istisnalarımından birisi. Bu kaşığın yardımı ile kavundan yaklaşık 50 top çıkartın. Eğer parizyen kaşığınız yoksa ucu sivri bir çay kaşığı yardımı ile de kavun topları yapabilirsiniz. Kavun topları çıkartırken kavuna zarar vermemeye çalışın çünkü kavunun kabuğunu şişleri servis etmekte kullanacağız. Kavundan artan parçaları da atmayın. Malum kavun, salatalık familyasından geliyor o yüzden salatalık yerine kavun da kullanarak salatalarınıza renk katabilirsiniz hatta kısır bile yapabilirsiniz. Şimdi 50 yaprak rokayı saplarından ayırın. 200 gr yaklaşık 50 dilim kuru eti 5 cmlik parçalar halinde kesin. Bir kapta 150 gr İzmir tulumunu çatal ile ezin. ½ çay bardağı süt ile karıştırıp sos haline getirin ve içine 3 çay kaşığı çörek otu ilave edin. Elinize kuru et alın, aşağı yukarı aynı boyda olan roka yaprağını üzerine koyun üzerine bir kavun topu alın C şeklinde katlayıp şişten geçirin ve ters çevirdiğiniz yarım kavuna şişlerinizi takın. Böylelikle alışla gelmişin dışında malzemeler kullanarak servis ekipmanlarınızı şekillendirebilir aynı zamanda sofranızı da süslemiş olursunuz.

