# KUZU KARSKİ

2.5 adet kuzu sırtı
125 ml süt
Aldığı kadar tane karabiber
135 ml ayçiçek yağı
5 adet kuzu böreği
125 ml mısırözü yağı
Aldığı kadar defne yaprağı
Aldığı kadar tuz
300 gr soğan

Ön hazırlık olarak kuzu sırtlarının içinden bonfileleri ayıklayın. Yağlı kontrfileleri iri kuşbaşı parçalar halinde doğrayın. Bir kabın içinde etler, soğan, ayçiçek yağı, mısırözü yağı, soya yağı, süt, defne ve kekiği karıştırın. Etleri buzdolabında bu marinatta 24 saat, arasıra karıştırarak, dinlenmeye bırakın. Bu sürenin sonunda ızgarayı yakın. Izgara telini 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı ile yağlayın. Etleri kişi başına 1 kuzu kontrfilesi, 1 kuzu bonfilesi ve 1 kuzu böbreği gelecek biçimde şişlere dizin. Her iki yanını tuzlayıp biberleyin. Şişleri ızgaranın üzerine koyup, bir defa çevirerek, her iki yanını da yaklaşık 8-10 dakika, etlerin üzerinde su damlacıkları oluşuncaya kadar pişirin. Pişerken üzerlerine arasıra fırça ile marinattan sürün. Önceden ısıtılmış tabaklarda, yanında pay patates ile sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61051 • adı:Kuzu Karski • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:26