# KUZU KEBABI (FAS)

1,5 kg'lık 1 kuzu budu (kemikleri alınıp, fazla yağları ayıklanmış ve 2,5 cm boyutlarında kuşbaşı doğranmış)
750 gr dana iç yağı (2,5 cm boyutlarında kuşbaşı doğranmış)
Marinadı:
1/4 su bardağı limon suyu
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tarçın
6 diş sarımsak (dövülmüş)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 kahve kaşığı acı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kuşbaşı doğranmış kuzu etlerini büyük bir tencereye koyunuz.
Marinadı hazırlamak için, küçük bir kasede limon suyu, zeytinyağı, tarçın, sarımsak, maydanoz, acı kırmızıbiber, tuz ve karabiberi karıştırıp, etlerin üstüne dökünüz. Etleri arasıra döndürerek, oda sıcaklığında 4 saat marine ediniz.
Önce ızgaranızı iyice kızdırınız.
Delikli bir kepçeyle etleri çıkarıp, marinadı atınız. Etleri bir kuzu, bir dana iç yağı sırasıyla 8-12 şişe geçiriniz.
Izgara teline alüminyum kağıt döşeyip, şişleri üstüne koyunuz. Etleri 15-20 dakika, arasıra döndürerek, kuzu etleri yumuşak, dana iç yağları gevrek olana kadar kızartınız.
Izgara telini fırından çıkarınız. Etleri ve yağları şişlerden çıkarınız. Yağları ayırıp (isterseniz atınız, isterseniz eritip daha sonra kullanmak üzere saklayınız.) ,etleri ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.

Not: Bu geleneksel Fas yemeğini, az miktarda giriş yemeği olarak yada pilav ve cacıkla baş yemek olarak servis edebilirsiniz. (Kebaplar piştikten sonra şişten çıkarılarak, sıcak pilav üstüne yerleştirilebilir. İç yağı, şişlerin lezzetli olması için pişme sırasında gereklidir ama, şişlerin ızgaradan alınmasından sonra çıkarılıp atılır.)

© lezzetler.com tarif no:62307 • adı:KUZU KEBABI (Fas) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:52