



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ KARIŞIK ŞİŞ (ALMANYA)

### MALZEME:

32 minik patates (yaklaşık 800 g),  
tuz,  
32 salamura yaprak,  
180 g kereviz,  
300 g sarı biber,  
400 g brokoli,  
32 diş sarımsak,  
350 g kuzu bonfilesi,  
2 kırmızı sivri biber,  
350 g dana bonfilesi ya da şnitset,  
60 g kapari,  
350 g tavuk bonfilesi,  
4 kırmızı soğan,  
karabiber,  
tatlı kırmızı biber,  
kişniş,  
tarçın,  
karanfil,  
küçük hindistancevizi,  
kakule ve jamyik biberi,  
8 yemek kaşığı limon suyu,  
8 yemek kaşığı zeytinyağı,  
Fondu tencereleri için sıvı yağ.

1. Patatesleri tuzlu suda haşlayın, suyunu dökün. Patatesleri yapraklara sarın ve ikişer ikişer şişlere takın.
2. Kerevizi soyarak dikdörtgen şeklinde kesin. Biberleri doğrayın. Kereviz ve biberleri 8 şişe takın. Brokoliyi ayıklayarak küçük parçalara ayırın. Sarmısağın kabuklarını soyun. Brokolileri sarımsak ile birlikte şişlere takın.
3. Kuzu etini küp halinde kesin. Sivri biberleri ortadan kesin, çekirdeklerini çıkartıp doğrayın. Eti biber parçaları ile beraber şişlere geçirin. Dana etini de doğrayıp 4'er kapari ile şişlere takın. Tavuk etini de aynen doğrayın, soğan parçaları ile şişlere geçirin.
4. Baharat, limon suyu ve zeytinyağı ile terbiye hazırlayın. Şişlere terbiye sürün. Kızartma yağını fondu tencerelerine döküp kızdırın, şişleri 2-5 dakika kızartın. Sos ve börek ile servis yapın.

Not: Şiş yoksa bütün malzemeleri küçük kaselere koyup herkesin önüne koyabilirsiniz.