ŞİŞ KEBABI

Koyunun yağsız tarafından istediğiniz kadar kuşbaşı doğrayınız. Soğan suyu, tuz ve biberle oğuşturup 5-6 saat bırakınız. Sonra şişlere geçiriniz, orta ateşte bir kez çevirmek üzere, birer dakikada iki tarafının da rengini soldurup böylece tabağa koyunuz, üstünü bezle örtüp bırakınız. Bir iki saat sonra ateşte pişiriniz.

Not: Eti soldurmadan kebap pişirmek âdet olmuş ve hatta gelenek halini almıştır. Fakat lezzetli, nefis olması için kesinlikle bu yöntemle pişirmek gerekir.

© lezzetler.com tarif no:53101 • adı:Şiş Kebabı • gönderen:bahşiş • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:10