



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ KEBAP

1 kg hafif yağlı koyun budu
Yarım fincan soğan suyu
Yarım bardak soğuk süt
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Bir miktar tuz
Bir miktar kekik

Et, sinirleri bıçakla temizlendikten sonra kuşbaşı doğranır. Derin bir kaba alınır. Süt soğan suyu ve zeytinyağı eklenip karıştırılır. 15dk. oda ısısında bekletildikten sonra buzdolabına konup 2-3 saat bekletilir. Pişimden önce tuz ve istenirse kekik serpilir, şişe tek tek geçirilip harlı olmayan ateş üzerinde çevrilerek pişirilir. Etler şişlerden sıyrılarak servis tabağına alınır ve garnitür ile servis edilir.

Not: Etleri şişlere geçirirken aralarına patlıcan, domates, biber veya soğan da koyulabilir.