



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞKEBAP

750 gr. kol kürek tarafından koyun eti
2 adet soğan
2 adet domates
1 adet yeşil sivri biber
Zeytinyağı
Tuz
Kırmızı biber
Kekik
Defne yaprağı

Bir gün evvel eti küp şeklinde, aynı büyüklükte kasaba doğratarak satın alın. Büyükçe bir kaba koyun. Üstüne kekik, defne yaprağı ve dört çorba kaşığı zeytinyağı döküp, karıştırın. Zaman zaman karıştırarak bir gece bekletin.

Pişireceğiniz gün, soğanları temizleyin. Biberlerle birlikte kaynar suda beş dakika haşlayın. Domatesleri, soğanları ve biberleri dörde bölün. Domates ve biberlerin çekirdeklerini çıkarın. Özellikle domateslerin sulu kısımlarını akıtın. Şişinizi yağlayıp, ateşin kenarında tuttuğunuz ılık etlerinizi, aralarına soğan, domates biber koyarak, yağladığınız şişe geçirin. Ateşe biraz kekik serpip, şişleri 5 dakika çevirerek pişirin.