



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SULTANI BEZELYELİ KUZU ŞİŞ (FRANSA)

375 g kuzu filetosu (yağları alınmış)
2 limonun kabuğu (ince rendelenmiş)
1 diş sarımsak (kabuğu soyulmuş)
1 tatlı kaşığı tuz
% tatlı kaşığı kakule (isteğe bağlı)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
125 g sultani bezelye (kılıçıkları ayıklandıktan sonra kaynar suda 30 saniye haşlanıp kurutulmuş)
Kızılıcık sosu (isteğe bağlı):
125 g kızılıcık
1 çorba kaşığı tozşeker
1/2 tatlı kaşığı ararot

Kuzu filetosunu uzunlamasına 4 parçaya, bu uzun parçalardan her birini de 12'ye keserek, 2,5 cm'lik küpler halinde 48 parçaya ayırın.

Limon kabuğu rendesi, tuz ve sarımsağı bir havana koyup, pürüzsüz hamur kıvamı alınca kadar dövün. Dövmeyi sürdürerek azar azar kakule (isteğe bağlı), zeytinyağı ve maydanozu katıp, karışımı bir tencereye boşaltın. Kuzu eti parçalarını ekleyip, karıştırarak karışıma iyice bulanmalarını sağladıktan sonra, tencerenin kapağını kapatıp, oda sıcaklığında en az 2 saat bekletin.

Bu arada sosu hazırlamak için (isteğe bağlı) bir tencereye 15 cl (1/2 su bardağından biraz fazla) su, kızılıcıklar ve tozşekeri koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, karışımı iyice yumuşayınca kadar (8 -10 dakika) pişirin. Ararotu 2 çorba kaşığı soğuk suyla karıştırıp, tencereye ekleyerek, ateşi açın ve karışımı bir taşım kaynatın. Sos kalınlaşıp, rengi açılmaya başlar başlamaz ateşi yeniden kısıp, sosu sürekli karıştırarak 5 dakika kadar daha pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bıraktıktan sonra, ılınca üstünü plastik filmle örtün. Kuzu etini bekletme süresinin dolmasından 15 dakika önce fırınınızın ızgarasını yakın.

Tenceredeki kuzu eti parçalarının her birini bir sultani bezelyeye sanp, bezelye sarılı bu etleri 12 tahta şişe geçirin (et parçalarını açık kalan bölümleri resimde görüldüğü gibi ters yönler bakacak biçimde şişlere geçirin). Şişleri, fırın ızgarasının altına yerleştirip, arada 1 kez çevirerek, 3 - 4 dakika ızgara edin (iç bölümleri hafifçe pembe kalmalıdır). Bu arada sosu kısık ateşte yeniden ısıtın.

Şişleri önceden ısıtılmış 6 servis tabağına 2'şer 2'şer yerleştirip, yanlarına 1'er kaşık kızılıcık sosu koyarak (isteğe bağlı) servis yapın.

Not: Kızılıcık sosu kullanmıyorsanız, şişleri limon dilimleriyle süsleyerek servis yapabilirsiniz.