



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUNAN USULÜ ŞİŞ

750 gr kuzu eti
4 domates
1 kutu konserve fasulye pilakisi
2 büyük soğan
tuz
karabiber
kekik
margarin

Uygun parçalar halinde et kesilir. Üzerine kekik, tuz, karabiber serpilir. Bütün soğan ilâve edilerek yağda altı saat dinlendirilir. Arada bir de karıştırılır. Hazırlanan şişler 1 parça et, 1/4 soğan, 1 domates, 1 parça et, 1/4 soğan ve et olarak geçirilir.

Tuz ve karabiber dökülür, ateş üstüne koyulur. Pişme esnasında arada bir de üzerine yağ sürülür. Servis tabağına hazır plaki boşaltılır. Üzerine de şişler konularak servis yapılır.