



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÂDİ ŞİŞ KEBABI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Meşhurdur.

Evvela iki vakıyye âlâ koyun etini yumurta miktarı pare pare kesip üzerine soğan çentip kararınca tuz ve biber ve tarçın ekip bir iyice oğuşturular.

Birkaç saat üzerini örtüp terk edeler.

Saniyen eğer bulunur ise yarım kıyye miktarı domatesi sıkıp bir astardan geçirip hazır edeler.

Eğer bulunmaz ise soğanın suyunu sıkıp tedarik edeler.

Badehu mezkûr et parelerini usul üzere şişe dizip, hiç altına ateş dökmeyerek harareti yanından vererek yavaş yavaş ol şişi çevireler.

Tamam cüzi kızarmaya yüz tutdukta bir kaşık ile domates yahut soğan suyu nu aralık aralık üzerine dökeler.

Tamam gereği gibi pişikte bir tabak üzerine çıkarıp sıcak iken tenâvül buyuralar.

Âlâ yumuşak ve leziz olur. Lakin acele lazım değildir.

Her ne kadar aheste pişse ol kadar latif olur.