



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BÖBREK VE CİĞER ŞİŞ

### MALZEMELER

500 gr Dana Böbreği (yağları temizlenmiş ve kuşbaşı doğranmış)

500 gr Kuzu Ciğeri (kuşbaşı doğranmış)

4 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

1 Tatlı Kaşığı Kekik

1 Çay Kaşığı Tuz

Kahve Kaşığının Ucuyla Karabiber

### YAPILIŞ TARİFİ

Büyük bir çukur tabakta rafine yağı, kekiği, tuzu ve biberi karıştırıp, böbrek ve ciğerleri oda sıcaklığında 4 saat bu karışımın içinde bekletiniz. Izgaranızı yüksek sıcaklıkta kızdırınız. Kuşbaşı ciğer ve böbrekleri bir ciğer bir böbrek sırasıyla şişlere geçirip, her tarafını 4'er dakika kızartınız. Kızardıktan sonra, içinde yatırdığınız karışıma bir kere bulayıp, servis ediniz