ENDONEZYA USULÜ ŞİŞ

1 kg kuzu eti (but tarafından, kemiksiz, kuşbaşı doğranmış)
Marinadı:
3 diş sarımsak (dövülmüş)
4 çorba kaşığı rafine yağ
1 çorba kaşığı şeker
1 küçük soğan (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı limon suyu
1 kahve kaşığı tuz
Sosu:
1/2 su bardağı rafine yağ
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 acı yeşil ya da kırmızı sivri biber (ince doğranmış)
3 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

Marinadı hazırlamak için, küçük bir kasede sarımsak, rafine yağ, şeker, soğan, limon suyu ve tuzu karıştırınız. Kuşbaşı etleri büyük bir kaseye koyup, üstüne marinadı dökünüz. Etleri her tarafları marinada bulanacak biçimde çevirip, kasenin üstünü örterek, etleri marinadda 1 saat bekletiniz.
Bu arada sosu hazırlamak için orta boy bir tencerede bütün sos malzemesini karıştırınız. Tencereyi orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak sosu kaynatınız. Ateşi iyice kısıp, arasıra karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, sosu, etleri ızgarada pişirene kadar sıcak tutunuz.
Önce ızgaranızı, iyice kızdırıp alüminyum kağıtla kaplayınız.
Kuşbaşı etleri delikli kepçeyle kaseden alıp (marinadı atınız), şişlere geçiriniz. Şişleri ızgaraya yerleştirip 8 dakika pişiriniz. Şişleri çevirip, etlerin öteki yanlarını da 6 dakika pişiriniz. Şişleri ateşten alıp, ısıtılmış bir servis tabağına diziniz. Sosu tek kişilik küçük sosluklara boşaltıp, şişlerin yanında servis ediniz.

Not: Endonezya usulü şişi, tereyağlı pilav ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:68175 • adı:Endonezya Usulü Şiş • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:07.05.2024 - 19:36