



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT USULÜ KUZU ŞİŞ

500 g kuzu eti (sırt ya da buttan; bütün yağları alınıp, kuşbaşı doğranmış)
2 diş sarımsak (iri kıyılmış)
2 sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, iri doğranmış)
2 tatlı kaşığı kimyon tohumu (ya da 1 tatlı kaşığı kimyon)
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1/2 tatlı kaşığı çemenotu
12 nane yaprağı
15 cl. (3/5 su bardağı) yoğurt (tercihen yarım yağlı)
1 çorba kaşığı limon suyu
2 baş anason
350 g taze ananas (iri kuşbaşı doğranmış)
limon dilimleri (isteğe bağlı)

Marinadı hazırlamak için sarımsaklar, sivribiber parçaları, kimyon tohumları (ya da kimyon), zerdeçal, çemenotları ve nane yapraklarını blender kabına koyup, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Yoğurt ve limon suyunu ekleyip, yeniden karıştırdıktan sonra, püreyi bir salata kâsesine aktarın.

Kuşbaşı etleri kâsedeki pürenin içine koyup, anasonları serptikten sonra, iyice altüst edin ve serin bir yerde (buzdolabında değil), ara sıra karıştırarak, 4 saat bekletin.

Bekletme süresinin bitiminde, fırınınızın ızgarasını yakın. 4 uzun şişe bir et, bir ananas parçası sırasıyla bütün et ve ananas parçalarını geçirin (kâsedeki kalan marinadı atmayın).

Şişleri fırın ızgarasının altına yerleştirip, sık sık çevirerek ve kâsedeki marinattan sürerek, 10-15 dakika ızgara edin. Etlerin dışları kızarmalı, içleri hafifçe pembe kalmalıdır. Sonra şişleri ızgaradan alıp, bir servis tabağına yerleştirin ve limon dilimleriyle süsleyerek (isteğe bağlı), servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında bademli pilavla.