



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜSEYİNİ KEBAP

- 1 kg'lık kuzu budu (kemikleri ayıklanıp, kuşbaşı doğranmış)
- 125 gr (12 su bardağı) yoğurt
- 2 yeşil sivribiber
- 1 soğan (dörde bölünmüş)
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal (istenirse)
- 1 tatlı kaşığı tuz.

Yoğurt, sivribiber, soğan, sarımsak, zerdeçal (istenirse) ve tuzu elektrikli harmanlama makinesinde pürüzsüz bulamaç haline getiriniz. (Elektrikli makineniz yoksa sivribiberleri, soğanı ve sarımsağı çok ince kıyıp yoğurt, zerdeçal [istenirse] ve tuzla karıştırınız.) Bulamacı büyük bir kaseye koyunuz.

Kuzu etlerini bulamaca koyup iyice karıştırınız. Kasenin üstünü alüminyum kağıtla örtüp buzdolabında en az 6 saat yada bir gece bekletiniz.

Kaseyi buzdolabından çıkarınız. Etleri bulamaçta döndürüp karıştırınız. Sonra şişlere geçirip, bulamacı atınız. Izgaranızı iyice ısıtınız.

Izgara tepsisine yerleştirilmiş izgaranın üstünü alüminyum kağıtla kaplayıp, şişleri üstüne dizerek 10 dakika (etleri bir kez çevirerek), iyice pişene kadar izgara ediniz.

Etleri şişlerden çıkarıp ısıtılmış servis tabağına tepeleme dizerek servis ediniz.

Not: Bu yumuşak ve baharatlı kebab, kömür ateşinde pişerse daha lezzetli olur, pideyle servis edilir.