



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK PÜRELİ KUZU ŞİŞ

- 3 kabak
- 1 patates
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 demet dereotu
- 50 gram kaşar peyniri
- 500 gram kuzu kuşbaşı
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 sivribiber

Patatesi, kabaklarla birlikte irice doğrayıp tencerede bir su bardağı suda yumuşayıncaya kadar pişirin. Suyunu çekince içine tereyağını, sarımsağı, kıyılmış dereotunu ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip püre haline getirin. Kuşbaşı eti zeytinyağında 30 dakika dinlendirin. Şişlere biberle geçirip ızgarada pişirin. Kabak püreyle soğumadan servis yapın.