



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALYON USULÜ ŞİŞ KEBABI

Kullanılacak malzeme (8 kişilik):

- 6 kuzu böbreği,
- 3 kuzu yüreği.
- 1 kg but tarafından kuzu eti,
- 1 su bardağı zeytinyağı,
- 4 kepçe pilav,
- 2 kabak,
- 1 küçük kutu bezelye (veya 1,5 su bardağı taze bezelye),
- 2 körpe havuç,
- 8 sivri biber,
- 4 domates,
- 2 patates,
- 8 brüksellahanası,
- yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Böbrek, yürek ve kuzu eti kuşbaşı büyüklüğünde doğranır, bir kaptan tuzlanıp biberlenir, Yarım bardak zeytinyağı ilave edildikten sonra ara ara karıştırılarak 24 saat soğukta dinlendirilir (isteğe göre 1 çorba kaşığı kekik, 2 defne-yaprağı ve yarım limon suyu da katılabilir. 24 saat dinlendirilen et, böbrek ve yürek karışık olarak şişe geçirilir. Sonra bu şişler kuvveti, ama alevsiz odun ateşinin beş parmak yüksekliğine yerleştirilir. Ara ara etlerin dinlendirildiği zeytinyağıyla etler yağlanarak her tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Şişlerden sonra dörde bölünmüş domates ve biber ızgarada pişirilir. Diğer tarafta pilav hazırlanır. Kabuğu kazınmış havuç ve kabak tavla zarı büyüklüğünde de doğranır ve brüksellahanasıyla birlikte tuzlu kaynar suda haşlanır. Haşlanmış sebzeler istenirse sudan çıkarıldıktan sonra sote edilebilir. Patatesler kibrit çöpü biçiminde hazırlanır ve bol yağda kızartılır. Şiş kebablar pişince şişlerinden çıkarılarak veya şişlerinden çıkarılmadan kayık biçimindeki servis tabağına yerleştirilir. Tabağa pilav ve garnitür olarak hazırlanan sebzeler yerleştirilir. Iızgarada pişirilmiş domates parçaları ve biberler etlerin çevresine yerleştirdikten sonra servis yapılır.