



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI KUZU ŞİŞ KEBAP

1 kilogram kuzu şiş  
10 adet kuru kayısı  
10 adet çarliston biber  
8 adet domates  
Terbiyesi için:  
3 adet kuru soğan  
2 adet domates  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz

Kayısıları 15-20 dakika suda bekletin. Süzdükten sonra dörde bölün. Kuru soğanları çok ince doğrayın ya da rendeleyin. Domatesleri de çok ince doğrayın ve etleri bu karışımın içine atın. Tuzunu ve karabiberini de serptikten sonra elinizle karıştırıp ağzını kapatarak buzdolabına koyun. Şişlerin en altına eti geçirin. Üzerine 2-3 santimetre kalınlığında doğranmış biberlerden bir tane, onun üzerine dörde bölünmüş domateslerden bir tane, son olarak da kayısılardan bir tane dizin. Tek bir şişe bu sıralamayı iki kez yapın. İkinci kayısının üzerine bir et geçirip kapatın. Fırın ızgarasında veya mangalda pişirdiğiniz etleri bulgur pilavıyla birlikte servis edebilirsiniz.

