



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRAZLI ANTRİKOT ŞİŞLER

Refika Birgöl

750 gr. Antrikot (Kuşbaşı Kesilmiş)  
2 çorba kaşığı Zeytinyağı  
2 çorba kaşığı Biber Salçası  
1 adet Soğan  
3 diş Sarımsak  
1 çorba kaşığı Pul Biber  
1 çorba kaşığı Kekik  
1 çorba kaşığı Nane  
1 çorba kaşığı Karabiber  
Tuz  
600 gr. Kiraz

750 gram antrikotu kuşbaşı büyüklüğünde parçalara ayırın. Çok büyük küpler yapmayın ki, kiraz da küçük olacağı için kiraz piştiğinde etler de aynı zamanda pişebilsin. Hazırladığınız antrikot küplerini bir kaseya alın. İçine 2 çorba kaşığı sirke, zeytinyağı ve biber salçası ile 1 çorba kaşığı yoğurt, pul biber, kekik, nane, karabiber ekleyin. 3 diş sarımsağın ezerek püre haline getirin. Sarımsak ve ağız tadınıza göre tuzu da ilave edip, etleri bu karışıma yedirerek karıştırın. En az 4 saat dinlenmesi için buzdolabında bekletin. Çöp şişlerin pişerken yanmaması için suda bekletin. Etleri şişe geçirirken aralarına kirazları da takın. Mangal da çevire çevire pişirin.

Not: Eğer mangalda yapma fırsatınız yoksa elektrikli ızgaralar ya da dökme demir tavalarda da pişirebilirsiniz.

