



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİŞ KEBABI

Az yağlı koyun etinin but tarafından, ceviz büyüklüğünde, istenilen kadar doğramalıdır.

Bu lokmaları, temiz ve yağlanmış şişlere geçirmeli ve her iki et parçasının arasına bir defne yaprağı da konursa âlâ olur.

Şişleri, ocakta ateş üzerine, yan yana dizmelidir. Bir tarafı pişince, öbür tarafını çevirmelidir. Kebap, tamam olunca, şişlerdeki etleri çıkarmalıdır. Bunun için de her şişteki, en son parçayı iterek, hepsini bir çırpıda çıkarmalıdır. Cakası ve keyfi budur.

Taze domates mevsimi ise, bir iki domatesi de üzerlerine doğramalı ve hardalı da tabağın kenarına alarak lezzetle yemelidir.
