



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ŞİŞ (DİYARBAKIR)

600 gr kuzu kuşbaşı
3/5 su bardağı ayçiçek yağı
1 orta boy soğan (çok ince doğranmış)
1 kurutulmuş defne yaprağı (ufalanmış)
1 çay kaşığı kekik
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı (ızgarayı yağlamak için)
1/2 çay kaşığı tuz
taze çekilmiş karabiber

Bir kabın içinde kuşbaşı kuzu etini, soğanı, ayçiçek yağını, defne ve kekiği karıştırın. Etleri bu marinatta 24 saat, arasıra karıştırarak, dinlenmeye bırakın.

Bu sürenin sonunda ızgarayı yakın. Izgara telini 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı ile yağlayın. Etleri şişe dizip, her iki yanını tuzlayıp biberledikten sonra ızgaranın üzerine koyup, bir defa çevirerek her iki yanını da yaklaşık 7-8'er dakika etlerin üzerinde su damlacıkları oluşuncaya kadar pişirin.

Pişerken üzerlerine arasıra fırça ile ayçiçek yağı sürün. Önceden ısıtılmış tabaklarda yanında ızgarada ayrıca pişirilmiş domates ve biberle, sıcak olarak servis yapın. Domatesin etten ayrı olarak ızgara edilmesi, eti sertleştirmemesi açısından önerilir.



Fotoğraf "yunus özoğlu" tarafından gönderildi. 24.04.2018