



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU ŞİŞ DÜRÜM

1 kg kemiksiz kuzu eti  
200 gram kuyruk yağı(bulamayanlar bol yağlı kuzu eti kullanabilir)  
1 su bardağı süt  
Yarım yemek biber salçası  
2 diş sarımsak  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı toz biber  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
İnce lavaş

Kuşbaşı doğranmış kuzu etlerini bir karıştırma kabına alın.

Üzerine bir su bardağı sütü döküp üzerini streç filme kapatın ve mümkünse bir gece bekletin.

Daha sonra etlerin sütünü bi süzgeç yardımıyla süzdürün.

Kuyruk etini küçük küçük doğrayın.

Eti tekrar bir karıştırma kabına alın salça, sarımsak toz biber, pul biber, zeytinyağı tuz ve karabiberini ekleyin.

Sonrasında şişlere kuzu etlerini, aralara kuyruk eti gelecek şekilde dizin.

Bir barbeküde veya demir döküm tavada arkalı önlü kızartın ve lavaşa sarın.

Dilerseniz lavaşın içerisine marul, domates, soğan karışimli bir garnitür hazırlayabilirsiniz.

