



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ŞİŞ IZGARA

<https://www.mediashop.tv>

500 g kuzu doğranmış, küp küp doğranmış

2 küçük kırmızı soğan, dörde bölünmüş

2 kabak, büyük parçalara ayrılmış

8 adet tatlı, mini dolmalık biber

Salamura:

¼ bardak zeytinyağı

1 limonun suyu

4 diş sarımsak, doğranmış

1 çay kaşığı tuz

½ çay kaşığı öğütülmüş karabiber

½ bardak taze nane, ince ince doğranmış

Her şişe bir parça kuzu eti, bir çeyrek kırmızı soğan, ikinci bir parça kuzu eti, bir parça kabak, son bir parça kuzu eti ve bir adet bebek biber dizin.

Bunu 8 şiş için tekrarlayın.

Şişleri şiş tutucuya yerleştirin.

Küçük bir kasede zeytinyağını, limon suyunu, sarımsağı, tuzu, karabiberi ve naneyi karıştırın.

Şişlerin üzerine fırçayla salamura sürün.

Şişleri cihaza yerleştirin.

Döner ızgara düğmesine basın. Pişirmeyi başlatmak için hazırlık süresini 20 dakikaya ayarlayın.