



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ŞİŞ

- 1 kilogram kuzu eti
- 1 adet (küçük) kuru soğan
- 3 tatlı kaşığı sarımsak
- 1 çay bardağı bitkisel sıvı yağ çeşitleri
- 0,5 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı (5g lık) tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 4 adet (orta/normal) domates
- 8 adet lavaş ekmeği

Kuzu şiş dürüm tarifi için önce eti küp küp doğrayıp bir kaba alın.

Sıvı yağ, süt, soğan suyu, ezilmiş sarımsak ve baharatları karıştır ve doğranan etle birlikte harmanlayıp 3-4 saat dinlenmesi için buzdolabında beklet.

Dinlenen eti çöp şişlere geçir ve orta ateşte kızarana kadar pişir.

Piştikten sonra lavaş ekmeğe, domatesle birlikte dürüm halinde sar. Kuzu şiş dürüm servise hazır.

