



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ŞİŞ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1.2 kg yağlı kuzu şiş, 2 santim küpler halinde
4 adet büyük boy soğanın suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber, taze çekilmiş
½ tatlı kaşığı kimyon

Kuzu etini soğan suyu, tuz, karabiber, kimyon ve tarçınla birlikte
5-6 saat buzdolabında bekleterek terbiye edin.
Mangalda kömür ateşini hazırlayın.
Etleri şişe geçirin ve mangal ızgarasının üzerine koyun.
Etler kızarmaya başlayınca çevirerek pişirmeye devam edin.
Sıcak servis edin.

Not: Kuzu şişi pide lokmaları üzerinde tabağın bir köşesinde yoğurt ve üzerine gezdirilmiş kırmızıbiberli kızgın tereyağıyla servis edebilirsiniz. Bu şekilde servis yapıldığında yemeğe "yoğurtlu kebab" denir. Şiş kebabı, Türk mutfağının en ünlü kebablarından biridir. Bu tarif İstanbul mutfağında eski usul soğan suyu ile terbiye edilen şiş kebab tariflerinden uyarlanmıştır. Eski reçetelerde etin terbiyesine tarçın da konur, istenirse bir tutam tarçın eklenebilir. Soğanı önce rendeleyip sonra tülbenkten sıkarak suyunu rahatlıkla çıkarabilirsiniz.

