



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ŞİŞ

600 g kuzu kuşbaşı
150 ml (3/5 su bardağı) ayçiçek yağı
100 g (1 orta boy) soğan (çok ince doğranmış)
1 kurutulmuş defne yaprağı (ufalanmış)
1 çay kaşığı kekik
15 ml (1 çorba kaşığı) ayçiçek yağı (ızgarayı yağlamak için)
½ taze çekilmiş karabiber

Bir kabın içinde kuşbaşı kuzu etini, soğanı, ayçiçek yağın, defneyaprağı ve kekiği karıştırın. Etleri bu marinatta 24 saat, ara sıra karıştırarak, dinlenmeye bırakın.

Bu sürenin sonunda ızgaraya yakın. Izgara telini 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı ile yağlatın. Etleri şişe dizin, her iki yanını tuzlayıp biberledikten sonra ızgaranın üzerine koyun, bir defa çevirerek her iki yanını da yaklaşık 7-8 'er dakika etlerin üzerinde su damlacıkları oluşuncaya kadar pişirin. Pişerken üzerlerine ara sıra 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, etin sertleşmemesi açısından önerilir.