



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KUZU ŞİŞ KEBABI

Fileto, but içinde yumurta gibi olan parçası sinirleri alınarak kuşbaşı kesilir, tuzlanır, rendelenmiş soğana bir miktar su ilâve edilerek şiş kebabına soğanın suyu süzülür. Birkaç saat kaldıktan sonra etler şişe saplanır, orta ateşte pişirilir. Patates tavası garnitür ve sebzelerden arzu edileni etin yanına konur.

© lezzetler.com tarif no:7634 • adı:KUZU ŞİŞ KEBABI • gönderen:Şükriye • indirme tarihi:08.04.2025 - 06:14