



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU ŞİŞ TERBİYESİ

- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 soğanın suyu
- 1'er çay kaşığı tuz, karabiber ve pul biber

Sosa bulanmış kuzu etleri bir kaptan en az 2 saat üzeri streç film ile kapatılarak buzdolabında bekletilmelidir. Marine sosunda süt olduğu için etleri uzun süre bekletmeye gerek yoktur. Çünkü süt, asitli yapısıyla kuzu etindeki sinirleri kısa sürede parçalar ve birkaç saatte etin lezzetlenmesini sağlar. Sostan çıkarılan etler mangal saatine yakın çöp şişlere dizilir ve mangalın ilk ateşinde pişirilir.

Not: 750 gram kuzu eti içindir.

