



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LİMON SOSLU KUZU ŞİŞ

500 gram kuzu kuşbaşı
2 adet limonun suyu
4 diş sarımsak
Tuz, karabiber, kekik
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı süt

Sarımsakları rendeleyip üzerine bir miktar zeytinyağı ile sütü döküp karıştırın. Küçük parçalara ayrılmış kuzu etlerini 15 dakika sütlü karışımda dinlendirin. Sivri biberleri doğrayın. Şişlere sırayla biber ve eti dizin. Üzerine bol miktarda limon suyu sıkıp 5 dakika kadar bekletin. Fırın tepsisi içinde ya da ızgara da pişirin. Sıcakken üzerine baharatları serpin. İstenirse domateslerle süsleyip bol salata ile ikram edilebilir.