



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KUZU ŞİŞ

1 kg'lık 1 kuzu budu ya da kolu (kemikleri temizlenip kuşbaşı doğranmış)
2 limonun suyu
8 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
4 soğan (orta boy)
1 büyük limon (4'e bölünmüş),

Küçük bir kapta limon suyu, zeytinyağı, tuz ve biberi karıştırınız.

Etleri daha büyük ve yayvan bir kaba koyup, hazırlamış olduğunuz marinadı üstüne dökünüz. Etleri 4-5 dakika sonra çevirip, marinadda 1 saat dinlenmeye bırakınız.

Soğanları dörde bölüp yapraklarını ayırınız.

Önce ızgaranızı kızdırınız.

Şişlere sırasıyla bir et bir soğan geçiriniz. Marinadı dökünüz.

Şişleri ızgarada, her iki yanlarını 7'er dakikadan toplam 14 dakika ızgara ediniz.

Şişleri ızgaradan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, yanında 4'e bölünmüş limonlarla servis ediniz.