



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÜBNAN KEBABI

500 gram tavuk kanadı
2 adet tavuk göğsü
500 gram kıyma
500 gram kuşbaşı kuzu eti
Tavuk kanadı marinesi için:
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Tavuk göğsü marinesi için:
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
2 diş kıyılmış sarmısak
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı hazır acı sos
Tuz
Kıyma harcı için:
250 gram kıyılmış kuyruk yağı
1 adet kıyılmış sivri biber
4-5 dal kıyılmış maydanoz
Tuz
Kuzu eti marinesi için:
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
2 diş kıyılmış sarmısak
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı hazır acı sos
Servis için:
Tırnak pidesi

Tavuk kanadı marine malzemesini bir kaba alıp karıştırın. Daha sonra kanatları marinenin içinde 2 saat dinlendirin. Ayrı bir yerde tavuk göğsü marinesini hazırlayın. Kuşbaşı doğranmış tavuk göğsünü, çırpılmış tavuk göğsü marinesinde 2 saat dinlendirip şişlere geçirin. Kıymaya, kıyma harcı malzemesini ekleyip yoğurun. Elinizle yassılaştırıp şişlere geçirin. Kuzu etini, çırpılmış kuzu eti marinesinde 2 saat dinlendirip şişlere geçirin. Tavuk kanatlarını ızgarada önlü arkalı pişirin. Tavuk şiş, kıyma şiş ve kuzu şişi de aynı şekilde ve ayrı ayrı ızgarada pişirin. Pideyi servis tabağına alın. Üzerine pişen etleri karışık şekilde yerleştirip, sıcak olarak servis yapın.

