



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZLİ LAHANA SALATASI EŞLİĞİNDE KUZU ŞİŞ

Mehmet Soykan

- 180 gram kuzu eti but
- 1 adet soğan
- 1 adet biber yeşil
- 1 yaprak beyaz lahana
- 1 adet havuç
- 1/2 adet kırmızı kapy biber
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1/2 fincan üzüm sirkesi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 fincan zeytinyağı
- 3 dal maydanoz
- 2 dal taze kekik
- 1 adet lavaş
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 diş sarımsak

Kuzu etlerini kuşbaşı doğrayın. Kiyılmış kekik, sarımsak, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile marine edin ve dinlendirin. Soğanın yarısı ve biberi de kuşbaşı şeklinde doğrayıp şişlere bir et, bir soğan, bir biber olacak şekilde sıra sıra dizin. Yarım domates ve bir adet biberle birlikte ızgarada pişirin. Lahana, kırmızıbiber ve diğer kalan soğanı şerit şeklinde doğrayın, tuzvesirkeyle ovun. Mayonezle karıştırıp bir salata elde edin. Bir tabağın ortasına kesilmiş lavaş, üzerine pişen kuzu şiş, domates, biber ve hazırladığınız mayonezli lahana salatısından koyup üzerine eritilmiş tereyağı gezdirip maydanoz süslemesiyle servis edin.