



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZHİR KEBAP

Tuğrul Şavkay

1 kg. kuzu eti (iri kuşbaşı doğranmış)
300 gr. soğan (rendelenmiş), (3 orta boy)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1/2 çay kaşığı tarçın
500 gr. içyağı

Etleri bir kaba koyun. Soğanları, tuzu, biberi ve tarçını ekleyip, bu terbiyenin etlerle kaynaşması için elinizle biraz karıştırın. Etleri serin bir yerde 2-3 saat dinlenmeye bırakın. Izgaranızı (izgaranız yoksa fırınınızın izgarasını) yakın. Etleri şişlere dizin. Üzerlerine içyağı sarın. Izgaraya (fırında ise altına bir tepsi koyup izgara teline) yerleştirin. Fırında yapıyorsanız, tepsiye damlayan yağı bir fırça ile ara sıra etlerin üzerine sürerek; izgarada yapıyorsanız, aynı şeyi eritilmiş biraz tereyağı ile gerçekleştirerek, etleri her yanını iyice kızarıncaya kadar pişirin. Pişen şişleri bir tabağa çıkararak sıcak olarak servis yapın.

