



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAKİSTAN USULÜ ŞİŞ KÖFTE

750 gr kıyma (iki kez çekilmiş)
1 çay kaşığı tereyağı
60 gr (1 su bardağı) taze ekmek içi
1 acı yeşil sivri biber (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul kırmızıbiber
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi (ince rendelenmiş)
1 tatlı kaşığı limon suyu

8 kalın şişi 1 çay kaşığı tereyağıyla hafifçe yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kasede kalan malzemeyi karıştırıp, ellerinizle iyice yoğurunuz. Kıymayı 16 eşit parçaya bölüp, ellerinizi ıslatarak şişlere 10'ar cm'lik köfteler halinde geçiriniz.
Önce, ızgaranızı iyice kızdırınız.
Şişleri ızgaraya yerleştirip köftelerin her iki yanlarını 6'şar dakika, köfteler iyice pişip kızarıncaya kadar pişiriniz. Köfteleri şişten çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

Not: Pakistan usulü şiş köfte aslında koyun kıyması ile hazırlanır, ama koyun kıyması bulunmadığında sığır kıyması da kullanılabilir. Kullanılan şişler kalem kalınlığında olmalıdır; böylece kıyma ince bir tabaka olarak konur ve harlı ateşte çabucak pişirilir. Yanında pide ve çoban salatasıyla servis edilebilir.