



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTEKİZ KUZUSU

1 kg kemiksiz kuzu budu yada kolu (kuşbaşı doğranmış)

Marinadı:

4 diş sarımsak (dövülmüş)

1 çorba kaşığı kırmızıbiber

2 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı şeker

1 çorba kaşığı taze nane (ince kıyılmış)

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Marinadı hazırlamak için, orta boy bir kasede sarımsak, kırmızıbiber, portakal kabuğu rendesi, tuz, karabiber, şeker, nane ve zeytinyağı çatalla iyice karıştırınız. Etleri iyice marinada batırdıktan sonra, sık sık karıştırarak 2 saat marinadın içinde bekletiniz.

Izgaranızı ısıya getirip kızdırınız.

Et parçalarını delikli kepçeyle marinaddan çıkarıp şişlere geçiriniz. (Marinadı atmayınız.)

Şişleri ızgaraya koyup, bir fırçayla marinaddan etlere sürerek ızgarada 10 dakika, renkleri kahverengileşene kadar pişiriniz. (Şişleri bu arada 2-3 kez çevirerek, yeniden marinaddan sürünüz.)

Şişleri ızgaradan alıp, etleri bir servis tabağına çıkararak servis ediniz.