



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAŞLIK IZGARA

Necip Usta

1 kilo kuzu eti, but (yağı, siniri temizlenmiş)

Kuru soğan

Mantar

Marinesi:

1/2 kahve fincanı soğan suyu

3/4 su bardağı rafine yağ

1) Marine malzemesini karıştırarak marineyi hazırlayınız

2) Etleri 3x3 santim büyüklüğünde iri zar biçiminde doğrayıp marinede dinlendiriniz.

3) Sonra hafif çapraz doğrayıp bir kişiye 125-150 gram hesap edilerek şişlere 2-3 et, 1 küçük halka soğan (veya yaprak yaprak ayrılmış parça soğan), 1 dilim mantar, yine halka soğan, yine mantar ve et dizip tamamlayınız.

4) Tuzlayıp biberleyip yağlayarak ızgarada 3'er dakika altüst pişirip servis yapınız.