



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAŞLIK KEBABI

<https://www.mediashop.tv>

500 g dana kuyruğu, küp küp doğranmış
2 küçük kırmızı soğan, dörde bölünmüş
2 adet kabak, kalın şekilde dilimlenmiş
8 adet tatlı, mini dolmalık biber
¼ bardak zeytinyağı
2 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı dijon hardalı
2 yemek kaşığı sirke
4 diş sarımsak, doğranmış
½ çay kaşığı öğütülmüş karabiber

Şişleri bir araya getirin. Bir parça sığır etini şişe geçirin, ardından çeyrek bir kırmızı soğanı, bir parça dana etini, bir parça kabağı, son bir parça sığır etini ve bir adet mini dolmalık biberi dizin.

8 şiş de tamamlanana kadar tüm malzemeleri kullanarak bunu tekrarlayın.

Şişleri şiş tutucuya yerleştirin.

Küçük bir kasede yağı, soya sosunu, dijon hardalını, sirkeyi, sarımsağı ve biberi karıştırın.

Şişlerin üzerine fırçayla salamurayı sürün.

Döner ızgara düğmesine basın. Pişirme süresini 20 dakikaya kadar artırın. Cihaz kısa süre sonra otomatik olarak başlayacaktır.

