



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞAŞLIK KEBABI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Kebab için:

500 gram dana veya kuzu eti (tercihen biftek veya antrikot)

2 adet büyük boy soğan

2 diş sarımsak

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı kimyon

Servis için:

Lavaş ekmeği veya pilav

Izgara sebzeler (domates, biber)

Yoğurt veya cacık

Eti küp küp, yaklaşık ceviz büyüklüğünde doğrayın.

Şişe kolay geçecek şekilde orta boyutlu olmasına dikkat edin.

Bir karıştırma kabında yoğurt, zeytinyağı, rendelenmiş soğan ve sarımsağı birleştirin.

Baharatları (tuz, karabiber, kırmızı toz biber, kekik, kimyon) ekleyip iyice karıştırın.

Doğradığınız etleri marine sosunun içine koyarak karıştırın.

Kabın üzerini streç filmle kapatın ve buzdolabında en az 4-6 saat, tercihen bir gece bekletin.

Marine edilmiş etleri dolaptan çıkarıp fazla sosunu süzdürün.

Şişlere aralıklı olarak dizin.

Dilerseniz aralarına domates veya biber dilimleri de ekleyebilirsiniz.

Şişleri ızgarada, mangalda ya da döküm tavada çevirerek pişirin.

Orta ateşte, her tarafı eşit şekilde kızarana kadar pişmesi yeterlidir.

Pişirme sırasında etin kurumasını önlemek için üzerine az miktarda zeytinyağı sürebilirsiniz.

Şişleri servis tabağına alın.

Yanında lavaş ekmeği, ızgara sebzeler ve yoğurtla servis edin.

İsterseniz üzerine taze doğranmış maydanoz serpiştirerek sunumu zenginleştirebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:181585 • adı:Şaşlık Kebabı • gönderen:dolu • indirme tarihi:01.04.2025 - 14:19