



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAŞLIK KEBABİ

200 gram dana ya da kuzu eti (yumuşak yerinden)

1 adet kuru soğan

200 mililitre krema

Zeytinyağı

Soya sosu

Krema

Soğanları piyazlık doğrayın.

Soğan, krema, soya sosu, zeytinyağı ve kekiği karıştırıp bir sos haline gelin.

Eti kuşbaşı doğrayın ve sosun içine yatırın.

Mümkün olduğunca uzun süre (24 saate kadar çıkabilir) eti marinasyonda bekletin.

Ardından şişlere dizdiğiniz etleri ızgarada ya da mangalda pişirin.

Dilerseniz etlerin arasına soğan, biber, domates dilimleri ilave edebilirsiniz.

