



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.az) Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KUZU ŞİŞ

750 gram iri parça doğranmış kuzu eti

2 adet küçük boy kabak

1 adet büyük boy sarı dolmalık biber

1 adet büyük boy kırmızıbiber

Tuz

Karabiber

Marine Sosu İçin:

1 adet soğan

Yarım su bardağı zeytinyağı

3 dal kıyılmış kekik

1 çay kaşığı kimyon

Yarım çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Marine sosu için soğanı rendeleyip geniş bir kaba alın. Üzerine kalan malzemeyi ilave edip karıştırın. Eti ekleyip karıştırın ve buzdolabında 2-3 saat bekletin. Kabak ve biberleri temizleyip etlerin boyunda kesin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Eti aralarına sebze yerleştirerek şişe dizin. Isıtılmış döküm tavada şişleri çevirerek pişirin ve servis yapın.

