



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ KEBABI

1 kg. koyun veya kuzu kuşbaşı et (şişlik)
2 domates
4 sivri biber
2 tutam kekik
Limon
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 kırmızı soğan
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Zeytinyağı, limon suyu, tuz, karabiber ve kekik karıştırılır.

Etler bu karışıma konup karıştırılır. En az 3- 4 saat dinlendirilir.

Domates ve biber et büyüklüğünde doğranır.

Isıtılmış şişlere, şu sıra ile dizilir: et, domates, et, biber.

Alevsiz kömür ateşinde veya elektrikli ızgarada bir tarafı iyice pişirildikten sonra çevirmek suretiyle iki tarafı pişirilir (kuru olmaması için).

Kırmızı soğan ve maydanoz dalları ile servis yapılır.

Not: Sakatat etleri şiş yapılacağı zaman zar ve sinirleri çıkarılır. Böbrek ve yürek yıkanıp kurulanır. Ciğer yıkanmaz.

[ML® İçli Kebap için tıklayın](#)