



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ KEBABI

1 kg. kuşbaşı doğranmış kuzu butu eti
1 çorba kaşığı tuz
2 kahve kaşığı karabiber
1/2 limonun suyu
4 adet domates
6 adet sivribiber
500 gr. süzme yoğurt
2 pide
2 kaşık tereyağı
2 kepçe et suyu
Kırmızıbiber

Kuşbaşı doğranmış etleri pişirmeden iki saat önce, tuz, karabiber, limon suyuyla karıştırarak serin bir yerde bekletin. Sonra, şişlere takarak ızgarada pişirin.
Domates ve yeşil biberleri yıkayıp, büyüklüğüne ve isteğinize göre bölerek, kurutmadan ızgara edin.
Yoğurdu iyice karıştırdıktan sonra, pideleri dağıtım tabağına sıcak sıcak dizin. Üzerine bir kaşık tereyağı gezdirin; varsa, iki kepçe et suyuyla hafifçe ıslatın ve yoğurdu üstüne dökün.
Yoğurdun üzerine kebabları, ızgara sebzeleri koyun ve kırmızıbiberle kızdırılmış tereyağı gezdirin.