



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞİŞ KEBABI

800 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış, kol yada buttan)

2 küçük domates (her biri 4'e bölünmüş)

4 yeşil sivri biber (sapları ve çekirdekleri temizlenip, her biri 2 yada 3'e bölünmüş)

Marinadı:

100 gr (1/2 su bardağı) rafine yağ

1 soğan (ince doğranmış)

1 çay kaşığı tuz.

Marinadı hazırlamak için, soğanları küçük bir kaseye koyup üstlerine tuzu serpererek, 10 dakika bir kenarda bekletiniz. Soğanlar sularını bırakmaya başlayınca, avucunuzun içinde sıkıp, suyunu çıkarınız. (Kalan posaları atınız.) Büyük bir kasede soğan suyunu ve rafine yağı karıştırıp, etleri içine atarak buzdolabına kaldırınız. Etleri 2-3 saatte bir çevirerek, marinatta yaklaşık bir gün dinlendiriniz. Önce, ızgaranızı kızdırınız.

Etleri buzdolabından alıp, aralarında 0,5 cm boşluk bırakarak şişlere dizdikten sonra, ızgarada her iki yanlarını 3-4 er dakika, ara-sıra üstlerine bir fırçayla marinattan sürerek pişiriniz. Etleri pişirirken domates ve biberleri de, ara-sıra çevirerek ızgara ediniz. Etleri şişlerden çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına diziniz. Izgara edilmiş domates ve biberleri yanlarına yerleştirip, servis ediniz.