ŞİŞ KEBABI

Koyunun yağsız tarafından istediğiniz kadar kuşbaşı doğrayınız. Soğan suyu, tuz ve biberle oğuşturup beş altı saat bırakınız. Sonra şişlere geçiriniz. Orta ateşte bir defa çevirmek üzere birer dakikada iki tarafının da rengini soldurup öylece tabağa koyunuz, üstünü bezle örtüp bırakınız. Bir iki saat sonra ateşte pişiriniz. Eti soldurmadan kebap yapmak âdet olmuştur amma lezzetli olması için bu tarzda pişirmek lâzımdır.

© lezzetler.com tarif no:9920 • adı:Şiş Kebabı • gönderen:Seval Hoşgör • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:01