



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ŞİŞ KEBABI (YOĞURTLU)

- 1,5 kg'lık bir kuzu budu (kemiği çıkarılıp, kuşbaşı doğranmış)
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 2 yeşil yada kırmızı dolmalık biber (sapları ve çekirdekleri çıkarılıp küçük parçalara doğranmış)
- 3 soğan (her biri önce dörde, sonra ikiye bölünüp, yaprakları birbirinden ayrılmış)

Büyük bir kaseye yoğurt, sarımsak, karabiber ve tuzu koyup karıştırmız. Kuşbaşı etleri koyup, yoğurtlu sosa iyice bulayınız. Kaseyi üstünü örtüp, 5-6 saat oda sıcaklığında (yada 1 gece buzdolabında) bekletin. (Bu arada etleri bir iki kez çeviriniz).

Önce, ızgaranızı kızdırınız.

Kuşbaşı etleri delikli kepeyle kaseden çıkarıp, biber ve soğanlarla şişlere diziniz. Izzaranızı alüminyum kağıtla döşeyip, üstüne şişleri yerleştiriniz. Etlerin her iki yanlarını 5'er dakika pişiriniz. Şiş kebapları ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, ızgaradaki alüminyum kağıdın üstünde biriken suları üstüne dökerek, servis ediniz.