



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİŞ KEBABI

1 kg koyun veya kuzu eti
1 baş büyük soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı
yeteri kadar tuz ve karabiber

Şiş kebaplık et genel olarak koyun veya kuzunun but, kol veya kürek bölümlerinden çıkarılır. Önce etin üzerindeki ince zar yüzülür. Sonra et, kuşbaşı diye anılan ve her bir yanı ortalama 2 cm olan parçalara bölünür. Kuşbaşı parçalara doğranmış et bir sahan veya derince bir tabağa konur. Üzerine bir çorba kaşığı zeytinyağı, soğan suyu (bunun için soğan ince ince doğranır ve üstüne bir miktar tuz serpilir, 10 dakika kadar öylece bekletildikten sonra iyice sıkılarak suyu çıkarılır, böylece ete dökülecek soğan suyu hazırlanmış olur) dökülür ve iyice karıştırıldıktan sonra en azından 4-5 saat dinlendirilir (etin ideal dinlendirilme süresi 24 saattir). Et dinlendirildikten sonra kuşbaşı parçalar, her bir parça arasında yarımşar parmak ara bırakılarak şişlere dizilir. Daha sonra şişler kuvvetli, ama alevli olmayan odunkömürü ateşinin aşağı yukarı 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine yerleştirilir. Önce etlerin bir yüzü, sonra öbür yüzleri kızarıncaya kadar pişirilir. Etler pişince şişten sıyrılarak tabağa alınır. Üstlerine tuz ve istenirse kekik serpilir ve servis yapılır. Etlerin yanına garnitür olarak domates ve yeşil biber koymak isteyenler küçük küçük doğranmış domates ve biberleri başka bir şişe geçirerek ateşte pişirmeli ve tabaktaki etlerin yanına koymalıdır. Bir et, bir domates dizerek pişirilen etler sertleneceklerinden şiş kebabı bu biçimde pişirilmemelidir.