



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ KEBAP

1 kilogram koyun ya da kuzu eti
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 orta boy soğanın suyu
3 adet domates
6-7 adet yeşil biber
Tuz

Soğanı ince ince doğrayın, üzerine bir miktar tuz serpin ve 10 dakika böyle beklettikten sonra iyice sıkarak suyunu çıkarın. Kuşbaşı doğranmış kuzu etini bir kaba koyup üzerine zeytinyağı ile soğan suyunu ilave edin ve iyice karıştırdıktan sonra 1-2 saat kadar bir tarafa bırakın. İki saat sonra, bu etleri alarak, her bir parça eti sıkıştırılmadan şişlere dizdikten sonra harlı bir ızgara ateşinde her yeri kızarıncaya kadar yaklaşık 4-6 dakika kadar pişirin. (Bazen etler çok yağlı olduklarında ateşi parlatır. O takdirde ateşe birkaç tutam tuz serpilmelidir.) Etler pişince şişten sıyrarak tabağa alın. Yanına garnitür olarak, küçük doğranmış domates ve yeşil biberleri bir şişe geçirip ateşte biraz pişirin ve tabaktaki etlerin yanında servis yapın.

