



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞİŞ KEBABI

Terbiye için, bir kaba biraz süt zeytinyağı soğan suyu, tuz karabiber ilavesiyle hazırlanır. İyi kebab hazırlayabilmek için erkek koyun eti alınmalıdır. En iyi şiş kebabı but ve kontrfileden olur. But kısımları ek yerlerinden bıçakla ayrılıp, sinirleri tamamen temizlenir ve kuşbaşı olarak doğranır. Bir kaba konur, Üstüne terbiyesi dökülüp en az 20 dakika karıştırarak terbiye ete yedirilir. Sonra buz dolabında 24 saat bekletilip pişirilmelidir. Pişirileceği zaman yağlanmış şişlere yeteri kadar konup pişirilir.

---