



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ KEBABI

1000 gram koyun ya da kuzu eti
1 orta soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Üstünün zar gibi ince derisi yüzülmüş but, kol ya da kürek tarafından aşağı yukarı iki santim en ve boyundan küçük parçalara doğranmış 1000 gram koyun ya da kuzu etini bir sahan ya da tabağa koyduktan sonra üstüne; 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile 1 orta büyüklükte soğan suyu ilâve etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra 1-2 saat kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Soğanı ince doğradıktan sonra üstüne bir miktar tuz serpmeli, on dakika kadar öylece bıraktıktan sonra sıkmak suretiyle suyunu çıkarmalıdır.)

İki saat sonra, soğan suyu ve zeytinyağında bırakmış olduğumuz etleri alarak, her bir parça eti aşağı yukarı yarımşar parmak ara ile şişlere dizdikten sonra, bu şişleri harlı, fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin aşağı yukarı 4 - 5 parmak yüksekliğinde bir yerine yerleştirmeli ve etlerin önce bir; sonra da diğer tarafları kızarıncaya kadar aşağı yukarı 4 - 6 dakika arasında pişirmelidir. (Bazen etler yağlıca olduklarından ateşi parlatır, o takdirde ateşe birkaç tutam tuz serpmelidir.)

3 Etler pişince; şişten sıyırmak suretiyle tabağa alarak üstlerine de, 1 tatlı kaşığı tuz ile, 1 çorba kaşığı kadar da kekik (arzuya bağlı) serpmeli ve servis yapılmalıdır.

Not: Etlerin yanına garnitür olarak, domates ve yeşil biber konacak olursa küçük doğranmış domates ve biberleri başka bir şişe geçirmek suretiyle ateşte az pişirmeli ve tabaktaki etlerin yanında servis yapılmalıdır. Bir et, bir domates dizmek suretiyle pişirilen kebaplar sert olur.