



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ŞİŞ KEBABI

Koyunun yağsız tarafından istediğiniz kadar kuşbaşı doğrayınız. Soğan suyu, tuz ve biberle oğuşturup 5-6 saat bırakınız. Sonra şişlere geçirin, orta ateşte bir kez çevirmek üzere, birer dakikada iki tarafının da rengini soldurup böylece tabağa koyunuz, üstünü bezle örtüp bırakınız. Bir iki saat sonra ateşte pişiriniz.

Not: Eti soldurmadan kebab pişirmek âdet olmuş ve hatta gelenek halini almıştır. Fakat lezzetli, nefis olması için kesinlikle bu yöntemle pişirmek gerekir.

---