



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİŞ KEBAP PÜFÜ

Eti dinlendirme, şiş ve pırzola terbiyesi şöyle yapılır. Etin en iyi dinlendirme şekli ete hiç bıçak vurmada, kemikli vaziyette asılı olarak dinlendirmektir. Hangi et olursa olsun bıçak yiyip parçalandıktan sonra çabuk bozulur. Pırzola daha çabuk bozulmaya yatkın olduğu için 3-5 gün bekletilir. Şiş yapılacak et, kuşbaşı şeklinde doğranır 1 kilo şişlik ete 200 gr. süt, 50 gr. zeytinyağı katılarak iyice karıştırılır ve 1 gün bekletilir. Pırzola içinde aynı uygulama yapılır. Eğer acılı tercih edilirse şilere geçirmeden yada pırzolayı ızgaraya koymadan önce karabiber, tuz ve pulbiber ilave edilir. Şiş ve pırzola yaparken ateşin iyice yanmış olmasına ve alevli olmamasına dikkat edilir. Şiş ve ızgara etler, çiğ köfte eti gibi tamamen yağsız olmamalı, az yağlılar tercih edilmelidir. Koyun, kuzu, keçi, oğlak etlerinin kaburgaları, etleri soyulmadan önce mangalda pişirilir.
