



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ KEBAP (SOĞANLI)

750 gram kuzu kıyma
1 kg arpacık soğan
1 su bardağı nar ekşisi
1 çay bardağı limon suyu
bir miktar tuz
bir miktar karabiber

Izgaralık şişlere soğanları geçirip kıymayı da etrafında sarıyoruz ve ızgarada pişiriyoruz. Piştikten sonra fırın tepsisine çekip kebabımızın sosunu hazırlıyoruz. Nar ekşisi, limon suyu, karabiber ve tuzu karıştırıp hazırladığımız bu sosu kebabın üzerinde gezdiriyoruz.Üzerine folyo çektikten sonra ızgara ocağında biraz bekletip servis yapıyoruz.