



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİŞTE ET (BOŞNAK)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için) :

300 gram koyun eti,
300 gram süt danası eti,
150 gram fûme edilmiş pançeta,
1 baş soğan,
3 etli ve iri dolmalık biber,
4 iri ve sert domates,
100 gram kırmızı yaban mersini,
1 defne yaprağı,
birkaç dövülmemiş karabiber,
1/2 bardak zeytinyağı,
yeteri kadar tuz, karabiber ve kırmızı biber.

Yapımı:

Koyun etiyle süt danası etini ve pançetayı kuşbaşı iriliğinde parçalara doğrayıp porselen bir kâseye koymalı, karıştırmalı. Üzerlerine rendelenmiş soğanı yaymalı. Defne yaprağıyla birkaç karabiber tanesini ve yıkanmış yaban mersini tanelerini bunların üstüne yaydıktan sonra tuz, karabiber ve kırmızı biberi serpmeli. Yarım bardak zeytinyağını döktükten sonra etleri bir gece bu marinatta dinlendirmeli. Biberleri dörde bölüp çekirdeklerini ve çekirdek yataklarını çıkarmalı. Domatesleri dilimlere doğramalı. Yemek vaktinden bir saat önce şişleri ele almalı ve bir parça biber, bir parça koyun eti, bir dilim domates, bir parça dana eti, bir parça domates, bir parça fûme pançeta olmak üzere bu sırayla eldeki malzemeyi şişlere geçirmeli ve bu şişleri kuvvetli ama alevsiz bir odun kömürü ateşinin beş parmak yukarısına yerleştirmeli. Marinat susuyla vakit vakit ıslatılacak şişleri çevirerek her yanlarını nar gibi kızarttıktan sonra şişleri olduğu gibi servis tabağına almalı ve sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapmalı.