



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİŞTE ZEYTİNLİ FIRIN KEBABI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram kuzu budu,
salamuraya yatırılmış 8 tane yeşil zeytin,
8 dilim domates,
4 dilim ekmek,
3 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Kuzu budunu kuşbaşı doğrayın. Ekmek dilimlerini dörder parçaya bölün. Sonra etleri, ekmekleri, zeytinleri ve domates dilimlerini karışık olarak şişlere dizin. Dizdikten sonra üzerlerine fırçayla zeytinyağı sürün. Sonra da her birinin üstüne tuz ve karabiber serpin. Genişçe bir tavayı hafifçe zeytinyağına bulayarak şişleri içine oturtun ve tavayı kızgın fırına sürün. Vakit vakit şişleri çevirerek ve yağlıyarak her taraflarını kızartın. Sonra şişleri fırından çıkarıp servis tabağına dizin ve sıcak servis yapın. İsteyenler bu yemeği fırında hazırlamayıp şişleri odun kömürü üzerine oturtarak da hazırlayabilirler.