



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOUVLAKI

Dana Eti 1 kg
Kişniş Otu 1 yemek kaşığı
Kekik 2 yemek kaşığı
Zeytinyağı 10 yemek kaşığı
Sirke 4 yemek kaşığı
Rendelenmiş Soğan 1 adet
Defne Yapağı 2 adet
Tuz Bir tutam
Karabiber Bir tutam
Kimyon Yarım çay kaşığı

Eti 3 santim eninde kuşbaşı şeklinde doğrayın. Malzemeleri karıştırın ve etleri bu karışıma bulayıp en az 2 saat bekletin.

Marine edilmiş etleri şişlere geçirin. Dilerseniz etlerin arasına domates ve yeşilbiberde ilave edebilirsiniz.

Izgara veya mangal ateşinde etlerin her yeri kızarıncaya kadar pişirin. Üzerine bol kekik ve kişniş ilave ederek servis edebilirsiniz.

