



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRPRİZ KUZU ŞİŞ

Malzeme:

500 gram kuşbaşı kuzu eti

8 dilim taze ananas

1 adet soğan

2 adet sivri biber

6-7 adet kiraz domates

Garnitür için :

2 su bardağı pirinç

1 adet Bizim Mutfak Et Bulyon

3 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

1 çay bardağı konserve bezelye

1 adet havuç

1 adet Kırmızı dolmalık biber

Pilav için pirinci bol suyla yıkayın. Sıcak suda, su soğuyuncaya kadar beklettikten sonra bol suyla yıkayıp durulayın. Havucun kabuğunu soyup zar şeklinde doğrayın. Biberin çekirdeklerini temizleyip aynı şekilde doğrayın. Zeytinyağını pilav tenceresinde ısıtıp pirinci ilave edin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak kavurun. Sıcak su, tuz, et bulyon ve doğranmış sebzeleri ekleyin. Su bir taşım kaynayıncaya ateşi kısın ve suyunu çekene dek pişirin. Pilavı ocaktan alıp demlenmeye bırakın. Kuzu şiş için kiraz domatesleri yıkayıp enine ikiye kesin. Kırmızı soğanı soyup şişe geçecek şekilde kesin. Biberleri de doğrayın. Yağlanmış tahta şişlere sırasıyla kuzu eti, biber, domates ve kırmızı soğanı dizin. Izgarada veya mangalda çevirerek pişirin. İsteğe göre sebzeli pilav, ızgarada veya mangalda pişmiş ananas dilimleri ile servis yapın.