



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA ŞİŞ KEBABI

500 gram koyun eti (kuşbaşı)

1 çay kaşığı biber

tuz

1 çorba kaşığı yağ (tereyağı)

Etleri tuzlayıp, biberleyin. 5 - 6 saat sonra şişlere geçirip kor ateşte bir iki defa çeviriniz. Bir saat böyle bırakınız. Sonra yağı kızdırıp etleri içine atınız. Nar gibi olunca servis yapınız.

Not: Kömür ateşi üzerinde şiş kebabında et aynı şekilde hazırlanır. Şişe geçirirken 2-3 parça et arasına domates ve defne yaprağı konur. Bir yüzü piştikten sonra diğer yüzü çevrilir ve pişirilir.