



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN ŞİŞ KEBABI

1 kilo tavşan eti (but, kol ve sırt)

Marinesi:

1 su bardağı rafine yağı

1 su bardağı elma sirkesi

1 küçük soğan, piyaz doğranmış

2 adet defne yaprağı

10 adet tane karabiber

10 adet ardıç tanesi

4 dal maydanoz

1 tatlı kaşığı kekik

2 adet tane karanfil

1) Marineyi hazırlamak için tüm marine malzemesini iyice karıştırınız. Tavşanı 3x3 santim doğrayıp 24 saat marinade bekletip çıkarınız, kurulayınız.

2) Önce, ızgaranızı kızdırınız. etlerin, aralarında 0,5 cm boşluk bırakarak şişlere dizdikten sonra, ızgarada her iki yanlarını 3-4 er dakika, ara-sıra üstlerine bir fırçayla marinaddan sürerek pişiriniz.

3) Etleri pişirirken domates ve biberleri de, ara-sıra çevirerek ızgara ediniz. Etleri şişlerden çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına diziniz.

