



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAYLAND USULÜ ŞİŞ KÖFTE

750 gr kıyma (sığır ya da koyun)
3 diş sarımsak (dövülmüş)
2 yeşil acı sivri biber (ince doğranmış)
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı kıyılmış kişniş yaprağı (istenirse)
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
15 gr (1/4 su bardağı) taze ekmek içi
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
2 limon (her biri dörde bölünmüş)

Büyük bir kasede tereyağı ve limon parçaları dışında bütün malzemeyi karıştırınız. Ellerinize malzeme iyice karışincaya kadar yoğurduktan sonra, kase nin üstünü örtüp, harcı oda sıcaklığında 30 dakika bekletiniz. Önce, ızgaranızı iyice kızdırınız.

Erimiş yağla şişleri hafifçe yağlayınız. Ellerinizi hafifçe ıslatınız. Kıymalı harçtan küçük parçalar alıp, parmak biçiminde kalınca yuvarlayarak, şişlerin üstüne ikişer ikişer geçiriniz. Izzaranızı alüminyum kağıtla döşeyip, şişleri üstüne diziniz. Üstlerine erimiş yağın yarısını fırça ile sürünüz. Şişleri ızgarada 5 dakika pişirip, öteki yanlarını çeviriniz. Kalan yağla yağlayıp, 4 dakika daha pişiriniz. Şiş köfteleri ısıtılmış bir servis tabağına dizip, limon parçaları ile süsleyerek servis ediniz.