



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ŞİŞ

750 gram kuşbaşı kuzu eti
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı biberiye
2 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
1 soğan
1 çorba kaşığı salça
2 domates
Tuz
karabiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Kuzu etini tahta şişlere geçirin. Soğanı piyazlık doğrayın. Sarımsağı küçük küçük kesin. Domates rendesi, zeytinyağı, salça, kekik, biberiye tuz ve karabiberle karıştırın. Etleri bu sosun içinde en az 6 saat bekletin. Bu sürenin sonunda margarini bir tencerede eritin. Şişlerden aldığı kadarını koyarak rengi değişene kadar kavurun. Tencereden alın. Tüm şişleri bu şekilde tamamladıktan sonra hepsini birden tencereye alın. Üzerine terbiye suyunu ilave edin. Kısık ateşte etler yumuşayana dek pişirin.