



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KUZU ŞİŞ VE MEYHANE PİLAVI

Memet Özer

- 700 Gr. Kuzu şiş için kuzu kuşbaşı
- 3 Çorba Kaşığı Kuzu şiş için yoğurt
- 2 Çorba Kaşığı Kuzu şiş için domates salçası
- 1/2 Adet Kuzu şiş için soğan rendesi
- 1 Diş Kuzu şiş için sarımsak
- 5 Yaprak Kuzu şiş için taze kekik
- 4 Çorba Kaşığı Kuzu şiş için zeytinyağı
- 2 Tatlı Kaşığı Kuzu şiş için pul biber
- 1 Tatlı Kaşığı Kuzu şiş için tatlı kırmızı toz biber
- 2 Su Bardağı Meyhane pilavı için bulgur
- 2 Su Bardağı Meyhane pilavı için haşlanmış nohut
- 1 Adet Meyhane pilavı için havuç
- 1 Adet Meyhane pilavı için kırmızı biber
- 1 Adet Meyhane pilavı için yeşil biber
- 1/2 Adet Meyhane pilavı için kereviz sapı
- 1 Adet Meyhane pilavı için soğan
- 1 Diş Meyhane pilavı için sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı Meyhane pilavı için domates salçası
- 1 Çorba Kaşığı Meyhane pilavı için biber salçası
- 1 Tutam Meyhane pilavı için şeker
- 4 Çay Bardağı Meyhane pilavı için et suyu
- 1 Çorba Kaşığı Meyhane pilavı için tereyağı
- 1 Çorba Kaşığı Meyhane pilavı için zeytinyağı
- 6 Yaprak Pesto sos için taze nane
- 1 Diş Pesto sos için sarımsak
- 2 Çorba Kaşığı Pesto sos için zeytin yağı

Kuşbaşı doğranmış kuzu etlerini yoğurt, salça, soğan, sarımsak, taze kekik, zeytinyağı, tuz, karabiber, pul biber ve toz biberle iyice harmanladıktan sonra minimum 8 saat buzdolabında bekletin. Daha sonra şişlere dizerek ızgara tavada her yönünü pişirin.

Pilav için küp küp doğradığınız havuç, yeşil- kırmızıbiber ve kereviz saplarını, erittiğiniz tereyağı ve zeytinyağında soteleyin. İçerisine 1 adet doğranmış soğan ilave edin. Soğanlarda kavrulduktan sonra biber salçasını ve bir tutam şekeri ilave edin. Karışım karamelize olduktan sonra 3-4 kepçe et suyu ilave edin ve sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Sebzeler yumuşadığında bulguru ilave edin. Ocaktan almadan 7-8 dakika önce nohutları ekleyin ve demlenmeye bırakın.

Pesto sos: Nane yapraklarını 1 diş sarımsak, zeytinyağı ve limon suyuyla birlikte blenderden geçirin.