



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA ÇANAĞINDA ŞİŞ

600 gram kuzu kuşbaşı
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı salça
Kekik, karabiber, acı pul biber
2 adet yufka ekmeği

Etleri derin bir kabin içine yerleştirin. Üzerine sütü ve yağı dökün. Salça ve baharatları da bir kabin içinde karıştırıp etlerin üzerine ilave edin. Bu şekilde 2 saat kadar etleri dinlendirin. Aslında bir gece de bekleyebilir. Etleri pişireceğiniz zaman sütlü karışımdan alıp şişlere geçirin. Izgarada ya da mangalda pişirip yufka ekmeğine çekip içinde servis yapın. Hem sıcaklığını korur hem de ekmeğine etin lezzetli suyu geçer.
