



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## MANGALDA KUZU ŞİŞ



500 Gr. kemiksiz kuzu but  
2 Adet kemer patlıcan  
5 Adet sivri biber  
2 Adet domates  
Terbiyesi İçin;  
1 Adet küçük kuru soğan  
1 Çorba kaşığı zeytinyağı  
1 Tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # En az 2 saat önceden et doğranır, üzerine rende kuru soğan, sıvı yağ, tuz, kırmızı pul biber eklenir, buzdolabında dinlenmeye bırakılır.
- # Patlıcanlar yıkanır, kurulanır, baş parmak kalınlığında daire şeklinde dilimlenir, tuzlu suda bir süre bekletilir.
- # Sivri biberler 4 – 5 parçaya kesilir, domatesler de patlıcanın büyüklüğünde uygun şekilde doğranır.
- # Et, biber, acısı çıkmış patlıcan, domates, arzuya göre şişe dizilir.
- # Odun mangalında pişirilir.
- # Servis yapılacağı zaman şişten çıkarılarak sunulur.

**Not:** Odun mangalı imkanı yoksa, elektrikli ızgarada pişirilir.