

Souvlaki

Toplam 95 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 8/10

Atina sokaklarında limon, kekik ve zeytinyağıyla marine edilen kızarmış şişleri.

Malzemeler

- 600 gr Kuzu kuşbaşı
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Kuru oregano
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Eti zeytinyağı, limon suyu, oregano ve tuzla harmanlayın.
2. Eti buzdolabında 60 dakika marine edin, limon ve yağ liflere eşit dağıtın.
3. Etleri şişlere ayrı ayrı takın.
4. Şişleri kızgın ızgarada 2-15 dakika çevirerek pişirin.
5. Şişleri 5 dakika dinlendirip tzatziki ve domatesle servis edin.

PÜF NOKTASI

Et parçalarını aynı boyda kesin; şiş üzerinde eşit sürede pişer.

SERVIS ÖNERİSİ

Tzatziki ve domates dilimleriyle servis edin.