مشوي الخوف شيش

Mangalda Kuzu Şiş

٥٠٠ غرام خروف
٢ عدد حزام باذ
٥ أعداد فلفل ح
٢ عدد طماطم
١ عدد بصل جاف
١ ملعقة حساء
١ ملعقة حلو مل
نصف ملعقة حل

يقطع اللحم على الأقل من قبل ساعتان ويضاف عليها مقشر البصل الجاف والزيت سائل وملح والفلفل الأحمر الرقيق , # ويوضع في الثلاجة للأنتظار يغسل الباذنجانات ويجففه يقطع على شكل دائري على كبر الأصابع المبهم وينتظر في الماء المالح عدة دقائق
يقطع الفلفل الحاد على ٤ – ٥ أجزاء ويقطع الطماطم على كبر باذنجانات بنفس الشكل
يصفف اللحم والفلفل والباذنجان والطماطم حسب الرغبة على الشيش
ويطبخ في منقال خشب
في حين تقديم الخدمة يستخرج من الشيش وتقدم

ملاحظة : عندما لا يوجد امكان منقال خشبي يطبخ في ازقرة كهربائي