



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Manqalda Quzu Şiş

Mangalda Kuzu Şiş



500qr. Sümüksüz quzu bud  
2 Ədəd badımcan  
5 Ədəd sivri bibər  
2 Ədəd pamidor  
Tərbiysi üçün  
1 Ədəd baş soğan  
1 Yemək qaşığı zeytun yağı  
1 Çay qaşığı duz  
Yarım çay qaşığı qırmızı pul bibər

- # Ən az 2 saat əvvəl ət doğrır, üzərinə rəndə soğan, duru yağ, duz, qırmızı bibər, soyuducuda dincəlməyə bıraxılır.
- # Badımcanlar yıxılır, qurulanır, baş barmaq qalınlığında dairə şəklində dilimlənir, duzlu suda bir zaman gözəldilir.
- # Sivri bibərlər 4-5 parçaya ksilir, pamidorlar da badımcanın böyüklüyündə uyğun şəkildə doğranır.
- # Ət, bibər, acısı çıxmış badımcan, pamidor, arzuya görə şişə düzülür.
- # Odun manqalında bişirilir.
- # Xidmət ediləcəyi vaxt şişdən çıxardılır.

Not: Odun manqalı imkani yoxsa, elektrikli qızartmada bişirilə bilər.