



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYE DALINDA ÇÖP ŞİŞ

10-15 adet uzun kesilmiş biberiye dalı
300 gr kuşbaşı kuzu eti
1 adet soğan suyu
10 adet minik domates
8 adet sivri biber
6 orba kaşığı zeytinyağı
3 orba kaşığı şirke
Karabiber, kırmızıbiber ve kekik
Tuz

Taze biberiyeleri suya yatırın. Daha sonra dallarının bir kısmının yapraklarını sıyırıp çöp şiş görüntüsü verin. U kısımlarını bıçakla sivrileştirip şiş yapın. Etleri kuşbaşı doğrayın. Zeytinyağı, soğan suyu ve sirkeyi karıştırın ve etleri 15 dakika bu sosta bekletin. Biberiye dalına sırayla domates etlerini dizin. Tavaya az yağ koyup şişlerin her yerini güzelce pişirip sıcak ikram edin.

