



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU ŐİŐ

400 gram kuzu kuőbaőı

2 domates

2 diő sarımsak

Yarım ay bardağı zeytinyağı

Kekik, kimyon, karabiber

Öncelikle etleri küçük küçük doğrayın. Üzerine zeytinyağı döküp 20 dakika dinlendirin. Daha sonra çöp őiő çubuklarını suya yatırıp ıslatın ki piőerken yanmasın. Daha sonra doğradığınız etleri őiőlere geçirin. Izgarada piőmeye bırakın. Bu arada domatesleri rendeleyip sarımsak ve bir miktar zeytinyağıyla beő dakika kadar piőirin. Etler piőince üzerine baharat serpin, hazırladığınız domates sosuna batırıp servis tabağına dizin. Soğumadan ikram edin.