



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE KOKOREÇ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

- 1 takım kuzu ciğeri,
- 1 kuzu böbreği
- 1 kuzu bumbarı,
- 1 kuzu barsağı,
- 100 gram kuzu iç yağı,
- yeteri kadar tuz, karabiber ve kekik.

Yapımı: Ciğerler böbreği iyice yıkadıktan sonra kuşbaşıdan iri parçalara doğramalı. Tekrar yıkamalı ve suyunu süzüp bir kaba koymalı. Tuz, kekik ve karabiberi serptik, ten sonra bunları karıştırmalı ve bir kenarda üç saat kadar, dinlendirmeli. Beri yanda bumbarla barsağı ciğerciden temizlenmiş olarak alınmalı. İç yağını da ince uzun şeritlere doğramalı. Baharatla karıştırılıp dinlendirilmiş olan ciğerle böbrek parçalarını karışık olarak uzunca bir, şişe geçirmeli. Şişin en uç kısmına bumbarın ucunu, üçe bölünmüş bar-sakların ucunu tutturmalı. Sonra bumbar ve barsakları şişteki ciğer ve böbreklerin etrafında saç öreri gibi örer ve aralara iç yağını da koyarak şişi iyice kapayıp sarmalı.

Kokoreç böylece hazırlanınca şişi orta ısı bir kömür ateşinin üstüne oturtmalı ve vakit vakit çevirerek kokorecin her yanını nar gibi kızartmalı. Ateşin kuvvetli olmamasına çok dikkat, edilmelidir. Yoksa kokorecin içi iyice pişmez. Hafif ateşte nar gibi olan kokoreci dilim dilim kesip şişten çıkarmalı ve tabaklara koyup sıcak sıcak servis yapmalı.