



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI ÇÖP ŞİŞ

400 gr. salatalık
500 gr. kuzu şiş
10 gr. pul biber
10 gr. tatlı kırmızı toz biber
15 gr. kimyon
30 ml. zeytinyağı
200 gr. soğan
1 diş sarımsak
150 gr. yoğurt
30 ml. sirke
80 gr. siyah zeytin
Pide
Tuz
Karabiber

Salatalıkları yıkayıp kabuğuyla iri rendeleyin. Bir tutam tuz ile karıştırıp bekletin. Kuzu şişleri pul biber, tatlı toz biber, kimyon ve 20 ml. zeytinyağı ile karıştırın. Soğanları dört parçaya bölüp dilimlere ayırın. Çöp şiş-lere bir parça et ve bir dilim soğan olacak şekilde dizin.

Rende salatalığı suyu kalmayacak şekilde sıkın ve dövülmüş sarımsak, kalan yağ, yoğurt ve sirkeyi ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiber serpererek tatlandırın ve siyah zeytin ile süsleyin.

Şişlerin her iki tarafını 4'er dakika ızgarada veya yağsız tavada kızartın. Tuz, karabiber serpin. Kuzu şişleri yanında cacık, zeytin ve pide ile servis yapın.

Not: Kuzu eti yerine dana eti de kullanabilirsiniz.

