



BİBERLİ KUZU ŞİŞ

Biberli Kuzu Şiş

Eyüp Sevinç

- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet küçük boy kuru soğan
- 1 adet kırmızı biber
- Karabiber
- Pul biber
- 2 adet domates
- Tuz
- 600 gr. kuzu sırt
- Çöp şiş

Etleri kuşbaşı doğrayın, kırmızıbiberleri de iri şekilde doğrayarak şişlere geçirin. Yağda kızartın. Aynı yağda, doğranmış soğan ve domatesleri de kızartın. Domatesleri, suyunu bırakır bırakmaz unu ilave edin ve fırına sürün. Hazır olmasına yakın çırpılmış yumurta ve baharat ekleyerek fırında pişirmeye devam edin. Piştikten sonra servis edin.

