



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖP ŞİŞ (GERMENCİK AYDIN)

200 gram bonfile
50 gram kuyruk yağı
1 su bardağı süt
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
Kekik
Biberiye
Karabiber
Kırmızı biber
Kimyon

Bonfileleri küçük kuşbaşı şeklinde doğrayın.
Süt, zeytinyağı ve baharatları derin bir kasede karıştırın.
Etleri bu sosla yatırıp 1-2 saat kadar dinlendirin.
Ardından etleri ve aynı şekilde doğradığınız kuyruk yağını kargılara aralık kalmayacak şekilde dizin.
Etler şişin yarısını geçmemeli.
Izgara ya da döküm tavayı iyice ısıtıp şişleri tavaya alın.
Etlerin her tarafını iyice pişirip soğutmadan servis edin.

