



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖP ŞİŞ VE FIRIN SEBZELİ MAKARNA SALATASI

400 gr kuzu eti  
50 gr kuyruk yağı  
1 baş sarımsak  
200 gr arpacık soğan  
200 gr kiraz domates  
4 adet sivri biber  
3 adet patlıcan  
2 adet kırmızı biber  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet limon  
1 adet soğan suyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
10 adet çöp şiş  
Nuh'un Ankara Makarnası Burgu

Önce, kuzu etlerini soğan suyuyla marine ettik. Onlar dinlenirken sebzelerimizi hazırladık. Diğer taraftan makarna salatamız için patlıcan ve biberleri fırında pişirdik. Haşladığımız makarna, limon, zeytinyağı ve sebzelerle birlikte bir salata oluşturduk; renk vermek için de maydanoz kullandık. Son olarak etlerimizi döküm tavada pişirdik, salatamızla birlikte servis ettik.