



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK MANGAL

Elif Korkmazel

600 gram kuzu kuşbaşı
20 gram kuyruk yağı istenirse
Köfte için:
400 gram kıyma
1 soğan
2 diş sarımsak
Kimyon, tuz, karabiber, karabiber
1 çay kaşığı karbonat
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı galeta unu
Sivribiber, domates, mısır

Öncelikle köfteyi yapmak için kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak ve baharatları bir kabın içinde iyice yoğurun. İçine karbonat ve galeta unu da ekleyin. Bu karışımı da küçük köfteler halinde şekil verin. Çöp şişler için de kuyruk yağı ve kuşbaşı kuzu etini iri parçalar halinde doğrayın. Şişlere geçirip hem etleri hem kuyruk yağlarını hem de biberleri sıralayın. Izgarada her yerini çevirerek güzelce kızartın. Bu şekilde şişler pişerken bir yandan da köfteleri kızartın ve ikisini de aynı tabağa alıp üzerine közlenmiş mısır, patates ve biberleri dizip servis yapın.