



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBEDEN KOKOREÇ

500 gram kuzu işkembesi
2 adet domates
5 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı acı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Kasaptan almış olduğunuz işkembeği sıcak suyla iyice yıkayıp temizleyin.
Dilerseniz kuşbaşı doğradıktan sonra dilerseniz de bütün halde düdüklü tencereye alın.
Üzerini geçecek kadar su ekleyip 45 dakika pişirin.
Eğer haşlamadan önce doğramadıysanız haşladıktan sonra kuşbaşı doğrayıp tavaya alın ve kavurmaya başlayın.
Domatesleri baharatlarla birlikte robottan geçirin, biberleri ince ince kıyın ve hepsini kavrulmakta olan kokoreçlerin üzerine ekleyin.
Suyunu çekene kadar hepsini iyice pişirin. Taze ekmeğin arasında servis edebilirsiniz.

