



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOKOREÇ

1 adet hazır kuzu bağırsağı sarması  
Sıvı yağ  
Tuz  
Kimyon  
Pul biber  
Kekik

Bağırsakların içi ve dışı iyice temizlenir ve ılık su ile yıkanır.

Kokorecin içi mumbar, dışı ise ince bağırsaktır.

Büyük ve uzun bir şişe yıkanan temizlenen mumbarlar ile başlanır daha sonra etrafına ince bağırsak dolanarak aralarına da kuyruk yağı yerleştirilir ve tamamen sarılır.

Fırın 180°C de ısıtılır. Şiş düzeneği gril kısmına geçirilir, altına bir tepsi konulur. Fırında iyice kızartılır. 45 dakika kadar yeterli olacaktır.

Pişince çıkarıp bir tahta üzerinde yuvarlak olarak kesilir.

Bir ızgarada baharatları ve tuzu eklendikten sonra harmanlanarak kavrulur.

İster ekmek arasında ister servis edilerek tüketilir.

