



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOKOREÇ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

- 1 kuzu ciğeri ve yüreği
- 1 kuzu bumbarı ve bağırsakları
- 1 karın zarı
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ciğer ve yüreği parmak inceliğinde doğrayınız, tuz, karabiber ve kekik serpip rendelenmiş soğanla birlikte ovunuz 1 saat dinlendiriniz.

Uzun kokoreç şişlerine uzunlamasına geçirsiniz. Izgarada pişiriniz.

Önceden tuzla ovularak yıkanmış kuzu bağırsak ve bumbarlarını bu ciğerlerin üzerine sarınız, karın zarını en üste sar ve izgarada çevire çevire kızartınız.

Şişten çıkarıp, iki parmak eninde keskin bıçakla kesiniz. Servise alınız.
