



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOKOREÇ (TAKIM)

Yüreği, kara ve akciğerleri üzerinde bulunan bir kuzu takımını iyice yıkayın. Bunu tuz, biber, kekik ve soğan suyunda bir süre tutun. Sonra bu takımı gırtlğından bir çengele veya çiviye iyice asın. Ucunu da, külbastı düzeninde aç a aç uzaatın. Ağaçtan kalın oklava biçiminde bir şiş hazırlayın. Etrafını saracak şekilde şişin başına bunların uçlarını bağlayın. Yere diklemesine ve kuvvetlice saplayın, ya da, ciğeri parça parça doğrayıp şişe geçirin. Öte yandan kuzunun bağırsak ve bağırsak yatağını ve bumarını iyice temizleyip takımın kesilmiş gırtlğı ile beraber uçlarından şişin tepesine bağladıktan sonra yukarıdan aşağıya doğru bağırsak ile kazık bağı vurarak sıkıca sarın ve üzerine kuzu iç yağın girgince geçirin ve bunu orta ateşte çevirerek kebab edin. Gerektiği zaman üç parça, yani lüle lüle kesip şişten tabağa alın ve sıcak sıcak yiyin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 29.05.2023