



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ÇÖP ŞİŞ

Adese Restaurant ETLİK

750 gr kuzu eti
1 su bardağı süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
2 adet orta boy kuru soğan
1 adet domates
2 adet yeşilbiber
Bir paket çöp şiş
Pul biber
Karabiber
Tuz

Öncelikle etler orta irilikte, dikdörtgen gibi doğranır ve derince bir kaba alınır. Üzerine 1 çay bardağı ayçiçek yağı, 1 su bardağı süt, tuz, karabiber, pul biber ve ince rendelenmiş kuru soğanın suyu eklenir. Etler bu sosla iyice karıştırılır, terbiyelenir. Sos etlere iyice yedirildikten sonra buzdolabında 1 gün dinlendirilir. Böylece etler sosu iyice çeker. Daha sonra dolapta bekletilen etler çıkartılır ve çöp şişlere takılır. Önce et, doğranmış domates, biber ve kuru soğan sırasıyla çöp şişlere takılır. Ağır ateşte teflon tavada, ızgarada veya mangalda çevrilerek pişirilir. Doğranmış kuru soğan ve domatesle süslenerek servis yapılır.