



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ÇÖP ŐİŐ

400 gram kuzu kuŐbaŐı et
2 domates
2 diŐ sarımsak
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Kekik
Kimyon
Karabiber

Öncelikle etleri oldukça küçük bir şekilde doğrayın. Üzerine zeytinyağı döküp 20 dakika dinlendirin. Daha sonra öp ŐiŐ çubuklarını suya yatırıp ıslatın ki piŐerken yanmasın. Daha sonra küçük küçük doğradığınız etleri ŐiŐlere geçirin. Izgarada piŐmeye bırakın. Bu arada domatesleri rendeleyip bir miktar zeytinyağı ve sarımsakla 5 dakika kadar piŐirin. Etler piŐince üzerine baharatları ekleyip hazırladığınız domates sosuna batırıp servis tabağına dizin. Sıcak olarak ikram edin.