



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ODUN KÖFTESİ

1 kg Kıvırcık Koyunu
150 g Böbrek Yatağı Yağı
100 g Kuyruk Yağı
1 Çorba Kaşığı Un

Eteri orta kalınlıkta çekirin, yayın, eşit bir şekilde un ve tuzu serpiştirin. Parmak kalınlığında 7-8 cm olacak şekilde şişlere sarın. Kısa bir süre dinlendirdikten sonra köz haline getirilmiş meşe odunu üzerinde pişirin.

Servis Şekli: Şiş köfteler soğutmamak amacı ile azar azar birkaç seferde tabaklara son anda sıyılır. Yanında yine bir şişe geçirilerek közlenmiş domates, sivri biber ve çeşitli baharat (sumak, kırmızıbiber, kekik, gibi) servis edilir.