



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI KUZU KOKOREÇ

200 g AYTAÇ ETLİ DANA SALAM

Hazır kokoreç

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Tuz

Servis için;

Tortilla veya lavaş ekmeği

1 AYTAÇ ETLİ DANA SALAMı küp küp doğrayın.

2 Kokoreci önce 2 cm kalınlığında halka şeklinde kesin. Sonra her bir halkayı dörde bölün.

3 Yapışmaz bir tavanın içine kokoreçleri koyun. Tahta bir spatula ile karıştırarak 2-3 dakika sote edin.

4 AYTAÇ ETLİ DANA SALAMı ekleyin ve soteleyin. Bir servis tabağına alarak üzerlerine kekik, kırmızı biber ve tuzu ekin.

5 Tortilla veya lavaş ekmeği ile servis yapın.

