



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI ÇÖP ŞİŞLER

10 adet çöp şişler ya da 10-15 adet uzun kesilmiş biberiye dalı
300 gr kuşbaşı kuzu eti
1 adet soğan suyu
2 adet soğan
5 adet minik domates
8 adet sivri biber
6 çorba kaşığı zeytinyağı
3 çorba kaşığı şirke
Karabiber, kırmızıbiber, kekik
Tuz

Çöp şişleri öncelikle suya yatırın. Etler pişerken şişler yanabilir. Biberiye dalları kullanacaksanız bir kısmını sıyırın ve suda bekletin uç kısımlarını bıçak yardımı ile sivrileştirin, şiş yapın. Etleri kuşbaşı doğrayın, zeytinyağı, soğan suyu sirke karıştırın ve etleri 15 dakika bu sosta bekletin, biberiye dalına etleri kesilmiş soğanları, sırayla domatesleri ve etleri dizin. Tavada ya da fırında pişirip sıcak ikram edin.

