



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞANLI HAŞLAMA ÇÖP ŞİŞ

Yarım kg. kuşbaşı kuzu eti  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı sıcak su  
Tuz, karabiber, kimyon  
Süslemek için:  
Kiraz domates  
Soğan salatası için:  
3 adet kırmızı soğan  
Yarım demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı sumak  
1 adet limonun suyu  
5-6 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz, pulbiber

Eti yıkayıp tencereye alın. Kapağı kapalı olarak orta ateşte 15 dakika pişirin. Suyunu iyice çekince tereyağı, karabiber, kimyon, tuz ve sıcak suyu ilave edin. 5 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Soğan salatası için, soğanları temizleyip yarım ay şeklinde doğrayın. Geniş bir kaba alıp tuzla ovun. Sudan geçirip süzün ve servis tabağına alın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz, sumak, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve pulbiber ekleyip karıştırın. Pişen etleri ve kiraz domatesi çöp şişlere dizin. Soğan salatası eşliğinde servis yapın.

---