



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU KUZU ÇÖP ŞİŞ

600 gram kuzu kuşbaşı
1 adet soğan
20-25 adet küçük boy domatesler
6 diş sarımsak
Sosu için:
1 limon suyu
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Kimyon, tuz, karabiber ve pul biber

Önce limon suyu, zeytinyağı ve baharatları etle karıştırın. Bu etleri 30 dakika kadar dinlendirip şişlere geçirin. İsterseniz soğanlarla domateslerle şişlere geçirip fırın kabına alın. 200 derecede pişmeye bırakın. Ya da az yağlı bir tavada hemen pişirin. Yanında pilavla ikram edin.

