



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDEÇALLI ÇÖP ŞİŞ

400 gram kuzu kuşbaşı et
2 domates
2 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 tatlı kaşığı zerdeçal
Kekik, kimyon, karabiber

Öncelikle etleri oldukça küçük bir şekilde doğrayın. Üzerine zeytinyağı ve zerdeçalı döküp harmanlayın ve 20 dakika dinlendirin. Daha sonra çöp şiş çubuklarını suya yatırıp ıslatın ki pişerken yanmasın. Daha sonra küçük küçük doğradığınız etleri şişlere geçirin. Izgarada pişmeye bırakın. Bu arada domatesleri rendeleyip bir miktar zeytinyağı ve sarımsakla 5 dakika kadar pişirin. Etler pişince üzerine baharatları ekleyip hazırladığınız domates sosuna batırıp servis tabağına dizin. Sıcak olarak ikram edin.