

# Izmir Çöp Şiş

Toplam 30 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~312 kcal

Açılış 18/10

Izmir Çöp Şiş, kuzu etini küçük parçalar halinde şişleyip köz ateşinde pişirerek Ege mutfağına damlatılan, sulu ve hafif ocak klasiği sunar.

## Malzemeler

- 600 gr Kuzu eti
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1 çay kaşığı Tuz
- 4 adet Lavaş
- 4 adet Yeşil biber

## Yapılışı

1. Kuzu etini küçük küpler halinde kesip zeytinyağı, kekik ve tuzla karıştırın.
2. Eti 20 dakika dinlendirin, şişe dizerken parçalar parçalanmasın diye.
3. Etleri çöp şişlere sıkıştırın.
4. Şişleri yüksek ateşte toplam 8 dakika pişirin.
5. Biberleri 5 dakika közleyip şişleri lavaşla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Etleri aynı büyüklükte kesmek şişte eşit pişme sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında lavaş ve közlenmiş biber koyarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten