

Kuzu Sis

Malzemeler

500 gr kuzu kusbasi
2 yemek k. aci biber salcasi
2 dis sarmisak
1 yemek k. sirke
1 adet orta boy sogan
1 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

Sogani ve sarimsagi soyup cok ince kiyin genis bir kaba alin. Biber salcasini,sirkeyi ve sivi yagi ekleyip karistirin.

Etleri sosun icine atin ve 4-5 saat buzdolabinda marine edin.

Etleri sislere gecirin,varsa grille yoksa yagsiz tavaya alarak cevirerek pisirin.