ÇÖPLEME (KONYA)

MALZEME LİSTESİ
500 gr kemiksiz kuşbaşı kuzu eti (veya koyun but eti)
5 adet Konya patlıcanı (veya orta boy kemer patlıcan)
2 adet orta boy kuru soğan
2 çay kaşığı tuz, karabiber
2 yemek kaşığı domates salçası
50 gr sadeyağ
4 su bardağı su
8-10 adet iğde veya bağ çubuğu (Çöp şiş)

YAPILIŞI
Derin bir kabın içine kuşbaşı etleri koyun. Tuz ve karabiberi serpip iyice karıştırın, öte yandan patlıcanları alacalı soyup, boylamasına dörde bölüp iki parmak genişliğinde doğrayın.
Soğan ve domatesleri soyup iri kuşbaşı et formunda dilimleyin.Çöp şişlere bir adet patlıcan, bir adet domates, bir adet soğan, bir adet et sıralamasıyla malzemeleri yerleştirin. Bu arada çöp şişlerinin sığabileceği büyüklükte bir fırın tepsisini önünüze alın, hazırladığınız çöp şişleri tepsiye yerleştirin.
Orta boy bir tavaya yağı koyup eritin. Salçayı ve suyu ekleyip ezerek salçalı suyu kaynatın. Kaynayan salçalı suyu ocaktan alıp tepsideki çöp şişlerin üzerine gezdirin. İster ağzı kapalı olarak ocak üzerinde pişirin yada 175 dereceye ayarlı fırında pişirin.
Etler iyice yumuşayınca pilav yada tandır ekmeği üzerinde servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:49216 • adı:ÇÖPLEME (Konya) • gönderen:aslıhan89 • indirme tarihi:20.04.2024 - 18:36