



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖPLEME (KONYA)

1 kg kuşbaşı kuzu eti
2 adet patlıcan
2 adet domates
2 adet çarliston
2 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiye için:
1 adet rende soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
2 su bardağı su Tuz

Et, rende soğan ve zeytinyağıyla karıştırılır. Üzerine streç kapatılır, bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün patlıcanlar, soğanlar ve domatesler kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Etle birlikte sebzeler sırayla çöp şişlere takılır, tepsiye konur. Tereyağı eritilir, salça, tuzla kavrulur, su eklenir. Çöplemenin üzerine dökülür. 180 derece fırında 35 dakika pişirilir.