



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI KUZU ÇÖP KEBABI

1 kilo kuzu eti
6 adet enginar
3 çorba kaşığı sadeyağ
1 çorba kaşığı un
1 adet limon
10 adet küçük soğan
Yeteri kadar tuz

But ve kol tarafında kuşbaşı kesilmiş et tuzlanmış olarak hazırlanır. Enginarın dış kabukları kesilerek, göbeği meydana çıkarılır. Kararmaması için de daima limonla ovalanır. İçinin toplu, sık, fırça gibi kılları bir kaşıkla alınır. limonlanır, ikiye ayrılır, limonlu, unlu, tuzlu, bol su içine atılır. Enginarların temizlenmesi bittikten sonra 10 santim uzunluğunda saz çöpler hazırlanır. Çöplere bir et, bir enginar saplanır. Tamamlandıktan sonra bir kap içinde, üç kaşık kızgın yağda çöp kebablar alt üst edilerek bir tepsiye döşenir. Temizlenmiş küçük soğanlar, yeteri kadar tuz, limon ilâve edilerek üzerine yağlı kâğıt ve onun üstüne de tepsinin içine geçecek kadar biraz küçük bir kapak konur. Üzerine tepsinin kendi kapağı kapanır. Önce sert ateşte, sonra orta ateşte bolca su ile pişirilir. Ateşten almadan suyu çektirilir ya da şişler teker teker yağlı kâğıtlara sarılır, tepside öyle pişirilir.