# PİLİÇ ÇÖP KEBABI

8 adet patlıcan
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
3 adet küçük soğan, soyulmuş
1 çorba kaşığı tuz
3 adet orta boy domates
4 adet dolma biber
2 adet piliç (650-700 gramlık)
2,5 su bardağı et suyu (yoksa su)
1/2 tatlı kaşığı tuz

1) Patlıcanları 30 dakika önce 1 çorba kaşığı tuzla tuzlayıp bırakınız. Biberlerin saplarını çıkarıp boyuna yarıp sonra ortalarından bölünüz.
2) Piliçlerin kemiklerini tamamen çıkarıp 3 santim boyunca kuşbaşı kesiniz, 32 parça olması gerekir.
3) Patlıcanları yıkayıp susuz olarak çıkarınız. 8 patlıcanın da saplarına 1 piliç 1 biber geçirerek piliç ve biberleri patlıcanlara saplayınız.
4) Bir tavaya yağı koyup kızdırıp patlıcanları yatırarak 2'şer dakika alt ve üstünü kızartıp pişireceğiniz küçük tepsiye çıkarınız.
5) Tavadaki yağın içine soğanı ve domatesi ilâve edip 2 dakika karıştırarak kavurduktan sonra suyunu ve tuzunu ilâve edip üzerine ıslatılmış, sıkılmış bir yağlı kâğıt kapatınız.
6) Fırında veya kapak kapatıp ağır ateşte 30 dakika pişirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:82706 • adı:PİLİÇ ÇÖP KEBABI • gönderen:im • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:34