



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇÖMLEK KEBABI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 1 Kg. koyun eti
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 3 Adet dolmalık biber
- 0,5 Bardak un
- 2 Adet patlıcan
- 30 Adet arpacık soğanı
- 1 Tatlı Kaşığı kekik
- 2 Adet Domates
- 1 Adet defne yaprağı

Arpacık soğanlarının ve domateslerin kabuklarını soyun ve domatesleri küçük parçalara doğrayın. Patlıcanların alaca soyun, ortadan enine 2'ye kesip 2'şer parmak eninde doğrayın. Dolmalık biberleri uzunluklarına ortadan kesip çekirdeklerini temizleyin. Çömleğin kapatılması için küçük bir kabın içine koyduğunuz unu da su ile karıştırıp yoğurarak hamur durumuna getirin ve bir kenarda bekletin. Elinizdeki malzemenin tamamını alacak boyda ve ağız dar bir çömleğin içine, küçük parçalara doğranmış kuzu etini yerleştirin. Sonra bunların üstüne arpacık soğanlarını, domatesleri, patlıcanları, dolmalık biberleri, margarini, kekiği, karabiberi, tuzu koyup karıştırın. En üste de defne yaprağını koyun. Daha sonra, 1/2 bardak su ilave edip çömleğin kapağını kapatın, çömlek ile kapak arasını da hamurla macun gibi sıvayıp çömleği buğu çıkmaz hale getirin. Çömleği orta ısıllı bir fırında 2 saat kadar pişmeye bırakın. Bu yemeği şömine kenarında, açık havada odun ateşinin üzerinde, kızgın mangal küllerinde veya barbekünün sönmeye başlayan kömürleri arasında pişirebilirsiniz. Pişme süresi sonunda çömleğin kapağını açın ve içindekileri servis tabağına boşaltın.